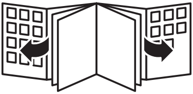
Register your product and get support at

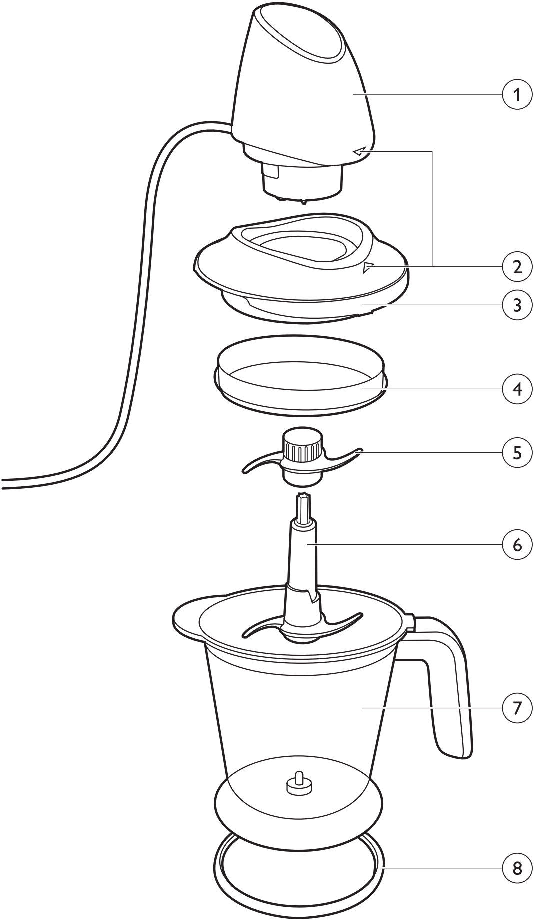
www.philips.com/welcome

HR1398



PHILIPS




1
2
3
4
5
6
7
8

HR1398

Introduction

Congratulations on your purchase and welcome to Philips! To fully benefit from the support that Philips offers, register your product at www.philips.com/welcome.

General description (Fig. 1)

1 Motor unit
2 Positioning arrows
3 Lid
4 Sealing ring
5 Upper blade
6 Lower blade
7 Bowl
8 Non-slip ring

Important

Read this user manual carefully before you use the appliance and save it for future reference.

Danger

- Never immerse the motor unit in water or any other liquid, nor rinse it under the tap. Use only a moist cloth to clean the motor unit.

Warning

- Be very careful when you handle the blades. Be especially careful when you remove them from the bowl, when you empty the bowl and when you clean them. Their cutting edges are very sharp.
- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Do not use the appliance if the mains cord, the plug or other parts are damaged.
- If the mains cord is damaged, you must have it replaced by Philips, a service centre authorised by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of

experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not allow children to use the chopper without supervision.

Caution
- Do not exceed the quantities and processing times indicated in the table.
- Cut large ingredients into pieces of approximately 2cm before you process them.
- Never fill the bowl with ingredients that are hotter than 80°C/175°F.
- If the ingredients stick to the wall of the bowl, remove the motor unit, open the lid and loosen them with a spatula or add some liquid.
- Never use any accessories or parts from other manufacturers or that Philips does not specifically recommend. If you use such accessories or parts, your guarantee becomes invalid.
- This appliance is intended for household use only.

Electromagnetic fields (EMF)

This Philips appliance complies with all standards regarding electromagnetic fields (EMF). If handled properly and according to the instructions in this user manual, the appliance is safe to use based on scientific evidence available today.

Before first use

- Thoroughly clean the parts that come into contact with food before you use the appliance for the first time (see chapter 'Cleaning').

Using the appliance

1. Place the upper blade onto the lower blade (1) and turn it anticlockwise until it locks into place (2) (Fig. 2).

2. Place the assembled blade unit onto the pin in the centre of the bowl (Fig. 3).

3 Put the ingredients in the bowl (Fig. 4).
See the table below for the recommended quantities and processing times.
You will achieve the best results if you stick to the quantities and processing times in the table.

Maximum quantities and processing times

Chopping dry ingredients

Ingredients	Max. quantity	Time
Onions, diced	100g	3-4 pulses
Parsley	60g	10 pulses
Lean beef (high quality), diced 2-3cm	400g	10 sec.
Nuts/almonds	300g	30 sec.

Blending wet ingredients

Ingredients	Max. quantity	Time
Tomatoes, cut into 4 pieces	600g	30 sec.
Milk shake	800ml	30 sec.
Baby food	600g + liquid	45 sec.
Pesto	300g	30-60 sec.
Smoothie	500g	30 sec.
Hot vegetable soup	1000ml	40 sec.

4 Put the lid on the bowl (Fig. 5).

5 Plug in the motor unit and place it on the lid (Fig. 6).
Make sure that the positioning arrows on the lid and on the motor unit are directly opposite each other.

6 Push down the motor unit to start the chopping process.
The appliance works as long as you keep the motor unit pushed down.
- When you chop soft ingredients (e.g. onions, parsley or lean beef), we advise you to press the motor unit briefly several times in a row ('pulsing'). For 1 pulse, press down the motor unit for one second and then release it for 1 second.

7 When the chopping process is finished, wait until the blades stop completely.

8 Remove the motor unit, the lid and the blade unit before you empty the bowl.

Cleaning

Never use scouring pads, abrasive cleaning agents or aggressive liquids such as alcohol, petrol or acetone to clean the appliance.

Never immerse the motor unit in water and never clean it in the dishwasher.

1 Unplug the appliance and disassemble it.
For extra thorough cleaning, you can also remove the sealing ring and non-slip ring.

2 To remove the upper blade from the lower blade, turn it clockwise and pull it upwards.

3 Clean the bowl, the lid, the blades, the sealing ring and the non-slip ring in the dishwasher or in warm water with some washing-up liquid.

4 Clean the motor unit with a moist cloth.

Environment

- Do not throw away the appliance with the normal household waste at the end of its life, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this you help to preserve the environment (Fig. 7).

Guarantee and service

If you need service or information or if you have a problem, please visit the Philips website at **www.philips.com/support** or contact the Philips Consumer Care Centre in your country. You find its phone number in the worldwide guarantee leaflet. If there is no Consumer Care Centre in your country, go to your local Philips dealer.

Frequently asked questions

This chapter lists the questions most frequently asked about the appliance. If you cannot find the answer to your question, contact the Consumer Care Centre in your country.

Question	Answer
Can I clean all parts in the dishwasher?	Yes, except the motor unit.
Can I pour boiling liquids in the bowl?	No, let hot liquids cool down to 80°C/175°F.
Why does the motor produce an unpleasant smell during processing?	It is very common for the appliance to give off an unpleasant smell or emit some smoke the first few times it is used. This phenomenon will stop after you have used the appliance a number of times. The appliance may also give off an unpleasant smell or emit some smoke if it has been used too long. In this case you have to stop operating the appliance and let it cool down for 60 minutes.
The appliance stopped running because the blade unit is blocked. What should I do?	Remove the motor unit and the lid from the appliance. Use a spatula to dislodge the ingredients that block the blade unit. You may also need to process a smaller quantity.

Question	Answer
The chopper does not work when I push on the motor unit. What should I do?	Check if the motor unit is placed correctly on the lid. The positioning arrows on the lid and the motor unit should be directly opposite each other.
Can I use the appliance with the lower blade only?	Yes, you can use the appliance with the lower blade only to process small amounts up to 100g/ml.

Recipes

Banana shake

- 250g banana
- 500ml milk
- 5 ice cubes
- sugar or vanilla sugar to taste

1 Put all ingredients in the bowl and blend approx. 30 seconds until the mixture is smooth and creamy.

Serve immediately.

Kiwi-strawberry smoothie

- 200g kiwis
- 100g frozen banana
- 100g frozen strawberries
- 150ml pineapple juice

1 Cut the banana into 2cm-slices and put them in the freezer for 1 day together with the strawberries. The banana and the strawberries should be used right from the freezer.

2 Peel the kiwis and cut them into pieces.

3 Put all ingredients in the bowl and blend approx. 30 seconds until the mixture is smooth.

Serve immediately.

Pesto

- 50g parmesan cheese
- 10g garlic
- 50g basil
- 50g pine nuts
- 100ml olive oil
- salt

1 Cut the cheese into small pieces (1cm) and peel the garlic.

2 Wash the leaves of the basil and shake them dry.

3 Put all ingredients in the bowl and blend until you have a homogenous mixture.

You can store the pesto in the fridge for approx. 1 week.

Hot vegetable soup

- 500g vegetables (carrots, courgette, onions, potatoes)
- 1 clove garlic
- 1 stock cube
- 400ml water
- 100ml cream
- salt
- herbs to taste (parsley, thyme, lovage)

1 Wash the courgette and peel the carrots, onions, potatoes and garlic.

2 Cut all vegetables into pieces and cook them with the stock cube, water and herbs for approx. 15 minutes.

Let the cooked vegetables cool down a bit.

3 Add the cream and blend approx. 40 seconds until it is smooth.

Introduktion

Tillykke med dit køb og velkommen til Philips! For at få fuldt udbytte af den support, Philips tilbyder, skal du registrere dit produkt på www.philips.com/welcome.

Generel beskrivelse (fig. 1)

1 Motorenhed
2 Markeringspile
3 Låg
4 Tætningsring
5 Øverste kniv
6 Nederste kniv
7 Skål
8 Skridsikker ring

Vigtigt

Læs denne brugsvejledning omhyggeligt igennem, inden apparatet tages i brug, og gem den til eventuelt senere brug.

Fare

- Motorenheden må ikke kommes ned i vand eller anden væske eller skylles under vandhanen. Motorenheden må kun rengøres med en fugtig klud.

Advarsel

- Vær meget forsigtig, når du håndterer knivene. Udvis særlig forsigtighed, når du fjerner dem fra skålen, når du tømmer skålen, og når du rengør dem. Skæresiderne er meget skarpe.
- Kontrollér, om den angivne netspænding på apparatet svarer til den lokale netspænding, før du slutter strøm til apparatet.
- Brug ikke apparatet hvis netledning, stik eller andre dele er beskadigede.
- Hvis netledningen beskadiges, må den kun udskiftes af Philips, et autoriseret Philips-serviceværksted eller en tilsvarende kvalificeret fagmand for at undgå enhver risiko.

- Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske og mentale evner, nedsat følesans eller manglende erfaring og viden, medmindre de er blevet vejledt eller instrueret i apparatets anvendelse af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Apparatet bør holdes uden for børns rækkevidde for at sikre, at de ikke kan komme til at lege med det.
- Tillad aldrig børn at bruge hakkeren uden opsyn.

Forsigtig

- De angivne mængder og tider i tabellen bør overholdes nøje.
- Større ingredienser skal skæres op i stykker af ca. 2 cm, før de tilberedes.
- Fyld aldrig ingredienser, der er varmere end 80° C, op i skålen.
- Hvis ingredienserne sidder fast på indersiden af skålen, skal du fjerne motorenheden, åbne låget og fjerne dem med en spatel eller putte noget væske i.
- Brug aldrig tilbehør eller dele fra andre fabrikanter, eller tilbehør/dele som ikke specifikt er anbefalet af Philips, da garantien i så fald bortfalder.
- Dette apparat er kun beregnet til almindelig husholdningsbrug.

Elektromagnetiske felter (EMF)

Dette Philips-apparat overholder alle standarder for elektromagnetiske felter (EMF). Ved korrekt anvendelse i overensstemmelse med instruktionerne i denne brugervejledning er apparatet sikkert at anvende ifølge den videnskabelige viden, der er tilgængelig i dag.

Før apparatet tages i brug

- Sørg for at rengøre alle dele, der kommer i berøring med mad, inden du bruger apparatet første gang (se afsnittet “Rengøring”).

Sådan bruges apparatet

1. **Placer den øverste kniv på den nederste kniv (1), og drej den mod uret, indtil den låser på plads (2) (fig. 2).**

2 Placer den samlede knivenhed på tappen midt i skålen (fig. 3).

3 Kom ingredienserne i skålen (fig. 4).
Se de anbefalede mængder og tilberedningstider i tabellen nedenfor. Du opnår de bedste resultater, hvis du holder dig til disse tal.

Maksimale mængder og tilberedningstid

Hakning af tørre ingredienser

Ingredienser	Maks. mængde	Tid
Løg, i tern	100 g	3-4 pulse
Persille	60 g	10 x pulse
Mørt oksekød (høj kvalitet), i tern på 2-3 cm	400 g	10 sek.
Nødder/mandler	300 g	30 sek.

Blendning af våde ingredienser

Ingredienser	Maks. mængde	Tid
Tomater, skåret i 4 dele	600 g	30 sek.
Milkshake	800 ml	30 sek.
Babymad	600 g + væske	45 sek.
Pesto	300 g	30-60 sek.
Smoothie	500 g	30 sek.
Varm grøntsagssuppe	1000 ml	40 sek.

4 Sæt låget på skålen (fig. 5).

5 Tilslut motorenheden, og placer den på låget (fig. 6).
Sørg for at markeringspilene på låg og motorenhed står lige ud for hinanden.

6 Tryk ned på motorenheden for at starte hakningen.

Apparatet kører, så længe du trykker ned på motorenheden.

- Når du hakker bløde ingredienser (f.eks. løg, persille eller mørt kød), anbefaler vi, at du trykker motorenheden ned et kort øjeblik flere gange i træk (“puls”). For 1 puls skal du trykke motorenheden ned i ét sekund og derefter slippe den i 1 sekund.

7 **Når hakkeprocessen er slut, skal du vente, indtil knivene stopper helt.**

8 **Fjern motorenheden og knivenheden, før du tømmer skålen.**

Rengøring

Brug aldrig skuresvampe eller skrappe rengøringsmidler såsom sprit, benzin eller acetone til rengøring af apparatet.

Sænk aldrig motorenheden ned i vand og kom den ikke i opvaskemaskinen.

1 **Tag apparatet ud af stikkontakten og skil det ad.**

Hvis du vil rengøre det ekstra grundigt, kan du også fjerne tætningsringen og den skridsikre ring.

2 **Du kan fjerne den øverste kniv fra den nederste kniv ved at dreje den med uret og trække den opad.**

3 **Rengør skålen, låget, knivene, tætningsringen og den skridsikre ring i opvaskemaskinen eller i varmt vand med opvaskemiddel.**

4 **Motorenheden kan rengøres med en fugtig klud.**

Miljøhensyn

- Apparatet må ikke smides ud sammen med det almindelige husholdningsaffald, når det til sin tid kasseres. Aflevér det i stedet på en kommunal genbrugsstation. På den måde er du med til at beskytte miljøet (fig. 7).

Reklamationsret og service

Hvis du har brug for hjælp eller oplysninger, eller hvis der opstår et problem, skal du besøge Philips' websted på **www.philips.com/support** eller kontakte dit lokale Philips Kundecenter. Telefonnumre findes i vedlagte "worldwide guarantee"-folder. Hvis der ikke findes et kundecenter i dit land, bedes du kontakte din lokale Philips-forhandler.

Ofte stillede spørgsmål

Dette kapitel indeholder de mest almindeligt forekommende spørgsmål om apparatet. Hvis du ikke kan finde svar på dit spørgsmål, bedes du kontakte dit lokale Philips Kundecenter.

Spørgsmål	Svar
Kan jeg komme alle delene i opvaskemaskinen?	Ja, undtagen motorenheden.
Må jeg hælde kogende væsker i skålen?	Nej. Varme væsker skal køle af til 80°C.
Hvorfor kommer der en ubehagelig lugt fra motoren, når den kører?	Det er helt almindeligt, hvis apparatet lugter eller ryger lidt, de første par gange, det anvendes. Dette fænomen ophører efter et par ganges brug. Apparatet kan imidlertid også lugte eller ryge lidt, hvis det har kørt for længe. Er dette tilfældet, skal du stoppe og lade apparatet køle af i 60 minutter.
Apparatet stoppede, fordi knivene er blokerede. Hvad skal jeg gøre?	Fjern motorenheden og låget fra apparatet. Brug en spatel til at fjerne de ingredienser, der blokerer knivene. Det kan være, at du skal komme mindre i ad gangen.
Hakkeren fungerer ikke, når jeg trykker ned på motorenheden. Hvad skal jeg gøre?	Kontrollér, om motorenheden sidder korrekt på låget. Pilene på låget og motorenheden skal være direkte ud for hinanden.

Spørgsmål	Svar
Kan jeg bruge apparatet kun med den nederste kniv?	Ja, du kan bruge apparatet kun med den nederste kniv til at tilberede små mængder op til 100 g/ml.

Opskrifter

Bananmilkshake

- 250 g banan
- 500 ml mælk
- 5 isterninger
- sukker eller vaniljesukker efter behag

1 Put alle ingredienserne i skålen, og blend dem i ca. 30 sekunder, indtil blandingen er jævn og cremet.

Servér med det samme.

Smoothie med kiwi og jordbær

- 200 g kiwi
- 100 g frossen banan
- 100 g frosne jordbær
- 1,5 dl ananasjuice

1 Skær bananen i skiver på 2 cm, og læg dem i fryseren i 1 dag sammen med jordbærrene. Bananen og jordbærrene skal bruges direkte fra fryseren.

2 Skræl kiwifrugterne, og skær dem i stykker.

3 Put alle ingredienserne i skålen, og blend dem i ca. 30 sekunder, indtil blandingen er jævn.

Servér med det samme.

Pesto

- 50 g parmesanost
- 10 g hvidløg
- 50 g basilikum
- 50 g pinjekerner
- 100 ml olivenolie
- salt

1 Skær osten i små stykker (1 cm), og skræl hvidløget.

2 Skyl basilikumbladene, og ryst dem tørre.

3 Put alle ingredienserne i skålen, og blend dem, indtil blandingen er ensartet.

Du kan opbevare pesto i køleskabet i ca. 1 uge.

Varm grøntsagssuppe

- 500 g grøntsager (gulerødder, courgetter, løg, kartofler)
- 1 fed hvidløg
- 1 bouillonterning
- 400 ml vand
- 100 ml fløde
- salt
- krydderurter efter behag (persille, timian, løvstikke)

1 Skyl courgetten, og skræl gulerødder, løg, kartofler og hvidløg.

2 Skær alle grøntsagerne i stykker, og kog dem sammen med bouillon, vand og grøntsager i ca. 15 minutter.

Lad de kogte grøntsager køle lidt af.

3 Tilsæt fløde, og blend i ca. 40 sekunder, indtil suppen er jævn.

Einführung

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf und willkommen bei Philips! Um das Kundendienstangebot von Philips vollständig nutzen zu können, sollten Sie Ihr Produkt unter www.philips.com/welcome registrieren.

Allgemeine Beschreibung (Abb. 1)

1 Motoreinheit
2 Positionierungspfeile
3 Deckel
4 Dichtungsring
5 Oberes Messer
6 Unteres Messer
7 Schüssel
8 Rutschfester Ring

Wichtig

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor dem Gebrauch des Geräts aufmerksam durch, und bewahren Sie sie für eine spätere Verwendung auf.

Gefahr

- Tauchen Sie die Motoreinheit keinesfalls in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Spülen Sie sie auch nicht unter fließendem Wasser ab. Reinigen Sie die Motoreinheit nur mit einem feuchten Tuch.

Warnhinweis

- Gehen Sie mit den Messern sehr vorsichtig um, besonders beim Abnehmen der Schüssel sowie beim Leeren und Reinigen der Schüssel, da die Messer sehr scharf sind.
- Prüfen Sie, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, ob die Spannungsangabe auf dem Gerät mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel, der Netzstecker oder andere Teile des Geräts beschädigt sind.
- Um Gefährdungen zu vermeiden, darf ein defektes Netzkabel nur von einem Philips Service-Center, einer von Philips autorisierten Werkstatt

oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein Original-Ersatzkabel ersetzt werden.
- Dieses Gerät ist für Benutzer (einschl. Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder psychischen Fähigkeiten bzw. ohne jegliche Erfahrung oder Vorwissen nur dann geeignet, wenn eine angemessene Aufsicht oder ausführliche Anleitung zur Benutzung des Geräts durch eine verantwortliche Person sichergestellt ist.
- Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Lassen Sie Kinder nicht unbeaufsichtigt mit dem Zerkleinerer hantieren.

Achtung
- Überschreiten Sie nicht die in der Tabelle aufgeführten Mengen und Verarbeitungszeiten.
- Schneiden Sie große Zutaten vor der Verarbeitung in 2 cm große Würfel.
- Füllen Sie keine Zutaten in den Mixbecher, die heißer als 80 °C sind.
- Wenn die Zutaten an der Innenwand des Bechers haften bleiben, entfernen Sie die Motoreinheit, öffnen Sie den Deckel, und lösen Sie die Zutaten mit einem Teigschaber, oder geben Sie etwas Flüssigkeit hinzu.
- Verwenden Sie keine Zubehörteile anderer Hersteller oder solche, die von Philips nicht ausdrücklich empfohlen werden. Falls Sie derartiges Zubehör benutzen, erlischt die Garantie.
- Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt.

Elektromagnetische Felder

Dieses Philips Gerät erfüllt sämtliche Normen bezüglich elektromagnetischer Felder (EMF). Nach aktuellen wissenschaftlichen Erkenntnissen ist das Gerät sicher im Gebrauch, sofern es ordnungsgemäß und entsprechend den Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung gehandhabt wird.

Vor dem ersten Gebrauch

- Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch des Geräts gründlich alle Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen (siehe “Reinigung”).

Das Gerät benutzen

1 Stecken Sie das obere Messer auf das untere Messer (1), und drehen Sie sie gegen den Uhrzeigersinn, bis zur Endposition (2) (Abb. 2).

2 Setzen Sie die zusammengesetzte Messereinheit auf den Stift in der Mitte des Behälters (Abb. 3).

3 Geben Sie die Zutaten in die Schüssel (Abb. 4).

Die empfohlenen Mengen und Verarbeitungszeiten entnehmen Sie bitte der unten stehenden Tabelle.
Sie erzielen beste Ergebnisse, wenn Sie die angegebenen Mengen und Verarbeitungszeiten einhalten.

Maximale Mengen und Verarbeitungszeiten

Trockene Zutaten zerkleinern

Zutaten	Höchstmenge	Verarbeitungszeit
Zwiebeln, gewürfelt	100 g	3 bis 4 Impulse
Petersilie	60 g	10 Impulse
Mageres Rindfleisch (hochwertig), in 2 - 3 cm großen Würfeln	400 g	10 Sek.
Nüsse/Mandeln	300 g	30 Sekunden

Flüssige Zutaten mixen

Zutaten	Höchstmenge	Verarbeitungszeit
Tomaten, geviertelt	600 g	30 Sekunden
Milchshake	800 ml	30 Sekunden
Babynahrung	600 g + Flüssigkeit	45 Sekunden
Pesto	300 g	30 bis 60 Sek.
Smoothie	500 g	30 Sekunden
Heiße Gemüsesuppe	1000 ml	40 s

4 Setzen Sie den Deckel auf den Behälter (Abb. 5).

5 Stecken Sie den Netzstecker der Motoreinheit an, und setzen Sie sie auf den Deckel (Abb. 6).

Achten Sie darauf, dass sich die Positionierungspfeile am Deckel und an der Motoreinheit direkt gegenüber stehen.

6 Drücken Sie die Motoreinheit nach unten, um mit dem Zerkleinern zu beginnen.

Das Gerät arbeitet, so lange Sie die Motoreinheit nach unten gedrückt halten.

- Beim Zerkleinern weicher Zutaten (z. B. Zwiebeln, Petersilie oder mageres Rindfleisch) empfiehlt es sich, die Motoreinheit mehrere Male kurz hintereinander zu drücken (‘Impulsfunktion’). Drücken Sie für einen Impuls die Motoreinheit eine Sekunde lang herunter, und lassen Sie sie dann eine Sekunde lang wieder los.

7 Wenn das Zerkleinern abgeschlossen ist, warten Sie, bis die Messer stillstehen.

8 Entfernen Sie die Motoreinheit, den Deckel und die Messereinheit, bevor Sie die Schüssel leeren.

Reinigung

Benutzen Sie zum Reinigen des Geräts keine Scheuerschwämme und -mittel oder aggressive Flüssigkeiten wie Alkohol, Benzin oder Azeton.

Tauchen Sie die Motoreinheit niemals in Wasser. Reinigen Sie sie auch nicht im Geschirrspüler.

1 Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, und nehmen Sie das Gerät auseinander.

Für eine besonders gründliche Reinigung entfernen Sie auch den Dichtungsring und den rutschfesten Ring.

2 Um das obere Messer vom unterem Messer zu trennen, drehen Sie das obere Messer im Uhrzeigersinn, und ziehen Sie es dann nach oben.

3 Reinigen Sie den Behälter, den Deckel, die Messer, den Dichtungsring und den rutschfesten Ring in warmem Wasser mit etwas Spülmittel oder im Geschirrspüler.

4 Reinigen Sie die Motoreinheit mit einem feuchten Tuch.

Umwelt

- Werfen Sie das Gerät am Ende der Lebensdauer nicht in den normalen Hausmüll. Bringen Sie es zum Recycling zu einer offiziellen Sammelstelle. Auf diese Weise tragen Sie zum Umweltschutz bei (Abb. 7).

Garantie und Kundendienst

Benötigen Sie weitere Informationen oder treten Probleme auf, besuchen Sie bitte die Philips Website **www.philips.com/support**, oder setzen Sie sich mit einem Philips Service-Center in Ihrem Land in Verbindung. Die Telefonnummer finden Sie in der internationalen Garantieschrift. Sollte es in Ihrem Land kein Service-Center geben, wenden Sie sich bitte an Ihren Philips Händler.

Häufig gestellte Fragen

Dieses Kapitel enthält die am häufigsten zu diesem Gerät gestellten Fragen. Sollten Sie hier keine Antwort auf Ihre Frage finden, wenden Sie sich bitte an das Philips Service-Center in Ihrem Land.

Frage	Antwort
Kann ich alle Teile im Geschirrspüler reinigen?	Ja, mit Ausnahme der Motoreinheit.
Kann ich kochend heiße Flüssigkeiten in den Behälter gießen?	Nein, lassen Sie heiße Flüssigkeiten auf höchstens 80 °C abkühlen.

Frage	Antwort
Warum gibt der Motor während der Verarbeitung einen unangenehmen Geruch von sich?	Diese Geruchsentwicklung tritt bei der erstmaligen Benutzung des Geräts recht häufig auf. Es kann auch etwas Rauch sichtbar werden. Dies tritt nicht mehr auf, nachdem Sie das Gerät mehrere Male benutzt haben. Gerüche und Rauch können auch nach zu langer Benutzung des Geräts auftreten. In diesem Fall müssen Sie das Gerät ausschalten und mindestens 60 Minuten lang abkühlen lassen.
Das Gerät steht plötzlich still, weil die Messereinheit blockiert ist. Was kann ich tun?	Nehmen Sie die Motoreinheit und den Deckel vom Gerät. Entfernen Sie Zutaten, die die Messereinheit blockieren, mit einem Teigschaber. Sie müssen ggf. die Verarbeitungsmengen verkleinern.
Der Zerkleinerer funktioniert nicht, wenn ich auf die Motoreinheit drücke. Was muss ich tun?	Überprüfen Sie, ob die Motoreinheit korrekt auf dem Deckel platziert ist. Die Positionierungspfeile am Deckel und an der Motoreinheit müssen sich direkt gegenüber stehen.
Kann ich das Gerät nur mit der unteren Klinge verwenden?	Ja, Sie können das Gerät nur mit der unteren Klinge verwenden, um kleine Mengen von bis zu 100 g/ml zu verarbeiten.

Rezepte

Bananenshake

- 250 g Bananen
- 500 ml Milch
- 5 Eiswürfel
- Zucker oder Vanillezucker zum Abschmecken

1 **Geben Sie alle Zutaten in die Schüssel, und mixen Sie sie ca. 30 Sekunden lang, bis die Mischung weich und cremig ist.**

Sofort servieren.

Kiwi-Erdbeer-Getränk

- 200 g Kiwis
- 100 g gefrorene Bananen
- 100 g Erdbeeren, tiefgefroren
- 150 ml Ananassaft

1 Schneiden Sie die Bananen in 2 cm große Stücke, und legen Sie sie einen Tag lang mit den Erdbeeren in ein Gefrierfach. Die Bananen und die Erdbeeren sollten direkt aus dem Gefrierfach verwendet werden.

2 Schälen Sie die Kiwis, und schneiden Sie sie in Stücke.

3 Geben Sie alle Zutaten in die Schüssel, und mixen Sie sie ca. 30 Sekunden lang, bis die Mischung weich ist.

Sofort servieren.

Pesto

- 50 g Parmesankäse
- 10 g Knoblauch
- 50 g Basilikum
- 50 g Pinienkerne
- 100 ml Olivenöl
- Salz

1 Schneiden Sie den Käse in kleine Stücke (1 cm), und schälen Sie den Knoblauch.

2 Waschen Sie die Basilikumblätter, und schütteln Sie sie trocknen.

3 Geben Sie alle Zutaten in die Schüssel, und mixen Sie sie, bis eine homogene Mischung entsteht.

Sie können das Pesto ca. 1 Woche im Kühlschrank aufbewahren.

Heiße Gemüsesuppe

- 500 g Gemüse (Karotten, Zucchini, Zwiebeln, Kartoffeln)
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Brühwürfel
- 400 ml Wasser

- 100 ml Sahne
- Salz
- Kräuter zum Abschmecken (Petersilie, Thymian, Liebstöckel)

1 **Waschen Sie die Zucchini, und schälen Sie die Karotten, Zwiebeln, Kartoffeln und den Knoblauch.**

2 **Schneiden Sie das Gemüse in Stücke, und kochen Sie es im Wasser ca. 15 Minuten lang mit dem Brühwürfel und den Kräutern.**

Lassen Sie das gekochte Gemüse etwas abkühlen.

3 **Geben Sie Sahne hinzu, und mixen Sie ca. 40 Sekunden lang, bis die Mischung cremig ist.**

Εισαγωγή

Συγχαρητήρια για την αγορά σας και καλώς ήρθατε στη Philips! Για να επωφεληθείτε πλήρως από την υποστήριξη που παρέχει η Philips, δηλώστε το προϊόν σας στην ιστοσελίδα www.philips.com/welcome.

Γενική περιγραφή (Εικ. 1)

1 Μοτέρ
2 Δείκτες τοποθέτησης
3 Καπάκι
4 Δακτύλιος σφράγισης
5 Άνω λεπίδα
6 Κάτω λεπίδα
7 Μπολ
8 Αντιολισθητικός δακτύλιος

Σημαντικό

Διαβάστε προσεκτικά το παρόν εγχειρίδιο χρήσης προτού χρησιμοποιήσετε τη συσκευή και κρατήστε το για μελλοντική αναφορά.

Κίνδυνος

- Μην βυθίζετε ποτέ το μοτέρ σε νερό ή σε οποιοδήποτε άλλο υγρό, ούτε να το πλένετε στη βρύση. Χρησιμοποιείστε μόνο ένα υγρό πανί για να καθαρίσετε το μοτέρ.

Προειδοποίηση

- Προσέχετε πολύ όταν χειρίζεστε τις λεπίδες. Προσέχετε ιδιαίτερα όταν τις αφαιρείτε από το μπολ, όταν αδειάζετε το μπολ και όταν τις καθαρίζετε, καθώς τα σημεία κοπής τους είναι πολύ αιχμηρά.
- Ελέγξτε εάν η τάση που αναγράφεται στη συσκευή αντιστοιχεί στην τοπική τάση ρεύματος προτού συνδέσετε τη συσκευή.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν το καλώδιο, το φις ή άλλα μέρη της συσκευής έχουν υποστεί φθορά.
- Εάν το καλώδιο υποστεί φθορά, θα πρέπει να αντικατασταθεί από ένα κέντρο σέρβις εξουσιοδοτημένο από τη Philips ή από εξίσου εξειδικευμένα άτομα προς αποφυγή κινδύνου.

- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με περιορισμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή από άτομα χωρίς εμπειρία και γνώση, εκτός και εάν τη χρησιμοποιούν υπό επιτήρηση ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.
- Τα παιδιά θα πρέπει να επιβλέπονται προκειμένου να διασφαλιστεί ότι δεν θα παίζουν με τη συσκευή.
- Μην αφήνετε τα παιδιά να χρησιμοποιούν τον κόπτη χωρίς επίβλεψη.

Προσοχή

- Μην υπερβαίνετε τις ποσότητες και τους χρόνους επεξεργασίας που αναφέρονται στον πίνακα.
- Κόψτε τα υλικά μεγάλου μεγέθους σε κομμάτια 2εκ. περίπου πριν τα επεξεργαστείτε.
- Μην γεμίζετε ποτέ την κανάτα με υλικά που έχουν θερμοκρασία μεγαλύτερη των 80°C/175°F.
- Εάν τα υλικά κολλήσουν στα τοιχώματα του μπολ, αφαιρέστε το μοτέρ, ανοίξτε το καπάκι και ξεκολλήστε τα με μια σπάτουλα ή προσθέστε λίγο υγρό.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ εξαρτήματα ή μέρη από άλλους κατασκευαστές ή που η Philips κατηγορηματικά δεν συνιστά. Εάν χρησιμοποιήσετε τέτοια εξαρτήματα ή μέρη, η εγγύησή σας καθίσταται άκυρη.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται για οικιακή χρήση μόνο.

Ηλεκτρομαγνητικά Πεδία (EMF)

Η συγκεκριμένη συσκευή της Philips συμμορφώνεται με όλα τα πρότυπα που αφορούν τα ηλεκτρομαγνητικά πεδία (EMF). Εάν γίνει σωστός χειρισμός και σύμφωνα με τις οδηγίες του παρόντος εγχειριδίου χρήσης, η συσκευή είναι ασφαλής στη χρήση, βάσει των επιστημονικών αποδείξεων που είναι διαθέσιμες μέχρι σήμερα.

Πριν την πρώτη χρήση

- Καθαρίστε σχολαστικά τα μέρη που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά (δείτε το κεφάλαιο 'Καθαρισμός').

Χρήση της συσκευής

1 Τοποθετήστε την άνω λεπίδα στην κάτω λεπίδα (1) και γυρίστε την αριστερόστροφα μέχρι να ασφαλίσει στη θέση της (2) (Εικ. 2).

2 Τοποθετήστε τις συναρμολογημένες λεπίδες στον άξονα στο κέντρο του μπολ (Εικ. 3).

3 Βάλτε τα υλικά στο μπολ (Εικ. 4).

Ανατρέξτε στον παρακάτω πίνακα για τις συνιστώμενες ποσότητες και τους χρόνους επεξεργασίας.

Θα επιτύχετε τα καλύτερα αποτελέσματα αν τηρείτε τις ποσότητες και τους χρόνους επεξεργασίας του πίνακα.

Μέγιστες ποσότητες και χρόνοι επεξεργασίας

Τεμαχισμός ξηρών υλικών

Υλικά	Μέγ. ποσότητα	Time (Ώρα)
Κρεμμύδια, σε κύβους	100γρ.	3-4 στιγμιαία πατήματα
Μαϊντανός	60 γρ.	10 στιγμιαία πατήματα
Άπαχο μοσχαρίσιο κρέας (καλής ποιότητας), σε κύβους πάχους 2-3 εκ.	400γρ.	10 δευτ.
Καρύδια/αμύγδαλα	300 γρ.	30 δευτ.

Ανάμειξη υγρών υλικών

Υλικά	Μέγ. ποσότητα	Time (Ώρα)
Τομάτες, κομμένες στα τέσσερα	600 γρ.	30 δευτ.
Μιλκσέικ	800 ml	30 δευτ.
Βρεφική τροφή	600 γρ. + υγρό	45 δευτ.
Πέστο	300 γρ.	30-60 δευτ.
Smoothie	500 γρ.	30 δευτ.
Ζεστή χορτόσουπα	1000 ml	40 δευτ.

4 Τοποθετήστε το καπάκι στο μπολ (Εικ. 5).

5 Συνδέστε το μοτέρ και τοποθετήστε το στο καπάκι (Εικ. 6).

Βεβαιωθείτε ότι οι δείκτες τοποθέτησης στο καπάκι και στο μοτέρ είναι ο ένας ακριβώς απέναντι από τον άλλο.

6 Πιέστε προς τα κάτω το μοτέρ για να ξεκινήσει η διαδικασία κοπής.

Η συσκευή λειτουργεί όσο πιέζετε προς τα κάτω το μοτέρ.

- Όταν ψιλοκόβετε μαλακά υλικά (π.χ. κρεμμύδια, μαϊντανό ή άπαχο μοσχαρίσιο κρέας), συνιστούμε να πατάτε το μοτέρ αρκετές φορές και στιγμιαία (“στιγμιαία λειτουργία”) αντί για μία φορά και παρατεταμένα. Πιέζετε προς τα κάτω το μοτέρ για ένα δευτερόλεπτο και στη συνέχεια αφήνετέ το για 1 δευτερόλεπτο.

7 Όταν ολοκληρωθεί η διαδικασία κοπής, περιμένετε μέχρι να σταματήσουν τελείως οι λεπίδες.

8 Αφαιρέστε το μοτέρ, το καπάκι και τις λεπίδες πριν αδειάσετε το μπολ.

Καθαρισμός

Μην χρησιμοποιείτε ποτέ συρμάτινα σφουγγαράκια, σκληρά καθαριστικά ή υγρά με μεγάλη οξύτητα, όπως οινόπνευμα, πετρέλαιο ή ασετόν για τον καθαρισμό της συσκευής.

Μην βυθίζετε ποτέ το μοτέρ σε νερό και μην την πλένετε στο πλυντήριο πιάτων.

1 **Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και αποσυναρμολογήστε την.**

Για ακόμα σχολαστικότερο καθαρισμό, μπορείτε επίσης να αφαιρέσετε τον δακτύλιο στεγανοποίησης και τον αντιολισθητικό δακτύλιο.

2 **Για να αφαιρέσετε την άνω λεπίδα από την κάτω λεπίδα, γυρίστε τη δεξιόστροφα και τραβήξτε την προς τα επάνω.**

3 **Καθαρίστε το μπολ, το καπάκι, τις λεπίδες, τον δακτύλιο στεγανοποίησης και τον αντιολισθητικό δακτύλιο στο πλυντήριο πιάτων ή με ζεστό νερό και λίγο υγρό απορρυπαντικό.**

4 **Καθαρίστε το μοτέρ με ένα υγρό πανί.**

Περιβάλλον

- Στο τέλος της ζωής της συσκευής μην την πετάξετε μαζί με τα συνηθισμένα απορρίμματα του σπιτιού σας, αλλά παραδώστε την σε ένα επίσημο σημείο συλλογής για ανακύκλωση. Με αυτόν τον τρόπο θα βοηθήσετε στην προστασία του περιβάλλοντος (Εικ. 7).

Εγγύηση και επισκευή

Εάν χρειαστείτε επισκευή ή πληροφορίες ή εάν αντιμετωπίζετε κάποιο πρόβλημα, επισκεφθείτε την τοποθεσία της Philips στη διεύθυνση **www.philips.com/support** ή επικοινωνήστε με το Κέντρο Εξυπηρέτησης Καταναλωτών της Philips στη χώρα σας. Θα βρείτε το τηλέφωνο στο φυλλάδιο διεθνούς εγγύησης. Εάν δεν υπάρχει Κέντρο Εξυπηρέτησης Καταναλωτών στη χώρα σας, απευθυνθείτε στον τοπικό αντιπρόσωπο της Philips.

Συχνές ερωτήσεις

Στο κεφάλαιο αυτό παρατίθενται οι πιο συχνές ερωτήσεις σχετικά με τη συσκευή. Εάν δεν μπορείτε να βρείτε απάντηση στην ερώτησή σας, επικοινωνήστε με το Τμήμα Εξυπηρέτησης Καταναλωτών της χώρας σας.

Ερώτηση	Απάντηση
Μπορώ να πλύνω όλα τα μέρη της συσκευής στο πλυντήριο πιάτων;	Ναι, εκτός από το μοτέρ.
Μπορώ να προσθέσω πολύ ζεστά υγρά (σε σημείο βρασμού) μέσα στο μπολ;	Όχι, αφήστε τα πολύ ζεστά υγρά να κρυώσουν στους 80C/175F.
Γιατί το μοτέρ αναδίδει μια δυσάρεστη οσμή κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας;	Είναι πολύ συνηθισμένο για τη συσκευή να αναδίδει μια δυσάρεστη οσμή ή να βγάζει λίγο καπνό τις πρώτες φορές που χρησιμοποιείται. Αυτό το φαινόμενο θα σταματήσει όταν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή μερικές φορές. Η συσκευή μπορεί επίσης να αναδίδει μια δυσάρεστη οσμή ή να βγάζει λίγο καπνό όταν χρησιμοποιείται για πολύ ώρα. Σε αυτή την περίπτωση, θα πρέπει να την θέσετε εκτός λειτουργίας και να την αφήσετε να κρυώσει για 60 λεπτά.
Η συσκευή σταμάτησε να λειτουργεί, επειδή οι λεπίδες έχουν μπλοκάρει. Τι πρέπει να κάνω;	Αφαιρέστε το μοτέρ και το καπάκι από τη συσκευή. Χρησιμοποιήστε μια σπάτουλα για να απομακρύνετε τα υλικά που μπλοκάρουν τις λεπίδες. Μπορεί επίσης να πρέπει να επεξεργαστείτε μικρότερη ποσότητα.

Ερώτηση	Απάντηση
Ο κόπτης δεν λειτουργεί όταν πιέζω το μοτέρ. Τι πρέπει να κάνω;	Βεβαιωθείτε ότι το μοτέρ έχει τοποθετηθεί σωστά πάνω στο καπάκι. Οι δείκτες τοποθέτησης στο καπάκι και στο μοτέρ πρέπει να είναι ο ένας ακριβώς απέναντι από τον άλλο.
Μπορώ να χρησιμοποιήσω τη συσκευή μόνο με την κάτω λεπίδα;	Ναι, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή μόνο με την κάτω λεπίδα για να επεξεργαστείτε μικρές ποσότητες έως 100 γρ./ml.

Συνταγές

Μιλκσέικ μπανάνα

- 250 γρ. μπανάνα
- 500 ml γάλα
- 5 παγάκια
- ζάχαρη ή ζάχαρη βανίλιας ανάλογα με τις προτιμήσεις σας

1 Βάλτε όλα τα υλικά στο μπολ και ανακατέψτε για 30 δευτερόλεπτα περίπου, μέχρι να γίνουν ένα ομοιόμορφο και παχύρευστο μείγμα.

Σερβίρετε αμέσως.

Smoothie ακτινίδιο-φράουλα

- 200 γρ. ακτινίδια
- 100 γρ. κατεψυγμένη μπανάνα
- 100γρ. κατεψυγμένες φράουλες
- 150 ml χυμό ανανά

1 Κόψτε τη μπανάνα σε ροδέλες πάχους 2 εκ. και βάλτε τις στην κατάψυξη για 1 ημέρα, μαζί με τις φράουλες. Η μπανάνα και οι φράουλες πρέπει να χρησιμοποιηθούν απευθείας από την κατάψυξη.

2 Ξεφλουδίστε τα ακτινίδια και κόψτε τα σε κομμάτια.

3 Βάλτε όλα τα υλικά στο μπολ και ανακατέψτε για 30 δευτερόλεπτα περίπου, μέχρι να γίνουν ένα ομοιόμορφο μείγμα.

Σερβίρετε αμέσως.

Πέστο

- 50 γρ. τυρί παρμεζάνα
- 10 γρ. σκόρδο
- 50 γρ. βασιλικός
- 50 γρ. κουκουνάρι
- 100 ml ελαιόλαδο
- αλάτι

1 Κόψτε το τυρί σε κυβάκια (1 εκ.) και ξεφλουδίστε το σκόρδο.

2 Πλύνετε τα φύλλα του βασιλικού και τινάξτε τα για να στραγγίξουν.

3 Βάλτε όλα τα υλικά στο μπολ και ανακατέψτε μέχρι να γίνουν ένα ομοιογενές μείγμα.

Μπορείτε να διατηρήσετε το πέστο στο ψυγείο για 1 εβδομάδα περίπου.

Ζεστή χορτόσουπα

- 500 γρ. λαχανικά (καρότα, κολοκυθάκι, κρεμμύδια, πατάτες)
- 1 σκελίδα σκόρδου
- 1 κύβος ζωμού κρέατος
- 400 ml νερό
- 100 ml κρέμα γάλακτος
- αλάτι
- μυρωδικά ανάλογα με τις προτιμήσεις σας (μαϊντανός, θυμάρι, λεβίστικο)

1 Πλύνετε το κολοκυθάκι και ξεφλουδίστε τα καρότα, τα κρεμμύδια, τις πατάτες και το σκόρδο.

2 Κόψτε όλα τα λαχανικά σε κομματάκια και βράστε τα σε λίγο νερό, μαζί με τον κύβο και τα μυρωδικά, για 15 λεπτά περίπου.

Αφήστε τα βρασμένα λαχανικά να κρυώσουν.

3 Προσθέστε την κρέμα γάλακτος και ανακατέψτε για 40 δευτερόλεπτα περίπου, μέχρι το μείγμα να γίνει ομοιογενές.

Introducción

Enhorabuena por la compra de este producto y bienvenido a Philips. Para sacar el mayor partido de la asistencia que Philips le ofrece, registre su producto en www.philips.com/welcome.

Descripción general (fig. 1)

1 Unidad motora
2 Flechas de posición
3 Tapa
4 Junta
5 Cuchilla superior
6 Cuchilla inferior
7 Recipiente
8 Aro antideslizante

Importante

Antes de usar el aparato, lea atentamente este manual de usuario y consérvelo por si necesitara consultarlo en el futuro.

Peligro

- No sumerja nunca la unidad motora en agua u otros líquidos, ni la enjuague bajo el grifo. Limpie la unidad motora sólo con un paño húmedo.

Advertencia

- Tenga mucho cuidado al manipular las cuchillas. Preste especial atención al retirarlas del recipiente, cuando vacíe el recipiente y durante su limpieza, ya que las cuchillas están muy afiladas.
- Antes de enchufar el aparato, compruebe si el voltaje indicado en el mismo se corresponde con el voltaje de red local.
- No utilice el aparato si el cable de alimentación, el enchufe u otras piezas están dañados.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por Philips o por un centro de servicio autorizado por Philips, con el fin de evitar situaciones de peligro.

- Este aparato no debe ser usado por personas (adultos o niños) con su capacidad física, psíquica o sensorial reducida, ni por quienes no tengan los conocimientos y la experiencia necesarios, a menos que sean supervisados o instruidos acerca del uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Asegúrese de que los niños no jueguen con este aparato.
- No permita que los niños utilicen la picadora sin supervisión.

Precaución

- No supere las cantidades y los tiempos indicados en la tabla.
- Corte los ingredientes grandes en trozos de unos 2 cm antes de procesarlos.
- Nunca llene el recipiente con ingredientes a más de 80 °C/175 °F de temperatura.
- Si los ingredientes se adhieren a la pared del recipiente, retire la unidad motora, abra la tapa y despréndalos con una espátula o algo de líquido.
- No utilice nunca accesorios o piezas de otros fabricantes o que no hayan sido específicamente recomendados por Philips. La garantía quedará anulada si utiliza tales piezas o accesorios.
- Este aparato es sólo para uso doméstico.

Campos electromagnéticos (CEM)

Este aparato Philips cumple todos los estándares sobre campos electromagnéticos (CEM). Si se utiliza correctamente y de acuerdo con las instrucciones de este manual, el aparato se puede usar de forma segura según los conocimientos científicos disponibles hoy en día.

Antes de utilizarlo por primera vez

- Antes de usar el aparato por primera vez, limpie bien las piezas que van a entrar en contacto con los alimentos (consulte el capítulo ‘Limpieza’).

Uso del aparato

1 Coloque la cuchilla superior sobre la cuchilla inferior (1) y gírela en el sentido contrario al de las agujas del reloj hasta que encaje en su sitio (2) (fig. 2).

2 Coloque la unidad de cuchillas montada en el pivote que hay en el centro del recipiente (fig. 3).

3 Ponga los ingredientes en el recipiente (fig. 4).

Consulte la tabla que aparece más abajo para ver las cantidades y los tiempos de procesado recomendados.

Para obtener un resultado óptimo, siga las indicaciones de la tabla.

Cantidades y tiempos de procesado máximos

Picar ingredientes secos

Ingredientes	Cantidad máx.	Tiempo
Cebollas, en dados	100 g	3-4 pulsaciones
Perejil	60 g	10 pulsaciones
Magro de ternera (de alta calidad), en dados de 2-3 cm	400 g	10 seg.
Nueces/almendras	300 g	30 seg.

Mezclar ingredientes húmedos

Ingredientes	Cantidad máx.	Tiempo
Tomates, cortados en 4 trozos	600 g	30 seg.
Batido	800 ml	30 seg.
Comida para bebé	600 g + líquido	45 seg.
Pesto	300 g	30-60 seg.
Batido saludable	500 g	30 seg.

Ingredientes	Cantidad máx.	Tiempo
Crema de verduras caliente	1000 ml	40 segundos

4 Coloque la tapa sobre el recipiente (fig. 5).

5 Conecte la unidad motora y colóquela en la tapa (fig. 6).
Asegúrese de que las flechas de posición de la tapa y de la unidad motora estén unas frente a otras.

6 Presione la unidad motora hacia abajo para iniciar el proceso de picado.
El aparato funciona mientras se mantiene la unidad motora presionada hacia abajo.
- Cuando pique ingredientes blandos (por ejemplo, cebollas, perejil o magro de ternera), le aconsejamos que presione la unidad motora varias veces seguidas durante poco tiempo (pulsaciones). Para 1 pulsación, presione hacia abajo la unidad motora durante un segundo y suéltela durante 1 segundo.

7 Cuando termine el proceso de picado, espere hasta que las cuchillas se detengan completamente.

8 Retire la unidad motora, la tapa y la unidad de cuchillas antes de vaciar el recipiente.

Limpieza

No utilice estropajos, agentes abrasivos ni líquidos agresivos, como alcohol, gasolina o acetona, para limpiar el aparato.

No sumerja nunca la unidad motora en agua ni la lave en el lavavajillas.

1 Desenchufe y desmonte el aparato.
Para una limpieza más a fondo, también puede extraer el aro de cierre y el aro antideslizante.

2 Para quitar la cuchilla superior de la cuchilla inferior, gírela en el sentido de las agujas del reloj y tire hacia arriba.

3 Lave el recipiente, la tapa, las cuchillas, el aro de cierre y el aro antideslizante en el lavavajillas o con agua caliente y un poco de detergente líquido.

4 Limpie la unidad motora con un paño húmedo.

Medio ambiente

- Al final de su vida útil, no tire el aparato junto con la basura normal del hogar. Llévelo a un punto de recogida oficial para su reciclado. De esta manera, ayudará a conservar el medio ambiente (fig. 7).

Garantía y servicio

Si necesita información o si tiene algún problema, visite la página Web de Philips en **www.philips.com/support**, o póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente de Philips en su país. Hallará el número de teléfono en el folleto de la garantía mundial. Si no hay Servicio de Atención al Cliente de Philips en su país, diríjase a su distribuidor local Philips.

Preguntas más frecuentes

En este capítulo encontrará las preguntas más frecuentes sobre el aparato. Si no encuentra la respuesta a su pregunta, póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente de su país.

Pregunta	Respuesta
¿Puedo lavar todas las piezas en el lavavajillas?	Sí, excepto la unidad motora.
¿Puedo echar líquidos hirviendo en el recipiente?	No, deje que los líquidos se enfríen hasta 80 °C/175 °F.

Pregunta	Respuesta
¿Por qué desprende el motor un olor desagradable durante el funcionamiento?	Es muy normal que el aparato desprenda un olor desagradable o eche un poco de humo las primeras veces que se utiliza. Este fenómeno cesará cuando haya utilizado el aparato unas cuantas veces. También es posible que desprenda un olor desagradable o eche humo si se utiliza durante mucho tiempo seguido. En este caso, deje de utilizar el aparato y deje que se enfríe durante 60 minutos.
El aparato ha dejado de funcionar porque la unidad de cuchillas está bloqueada. ¿Qué debo hacer?	Quite la unidad motora y la tapa del aparato. Utilice una espátula para retirar los ingredientes que estén bloqueando la unidad de cuchillas. También es posible que deba procesar cantidades más pequeñas.
La picadora no funciona al presionar la unidad motora hacia abajo ¿qué debo hacer?	Compruebe que la unidad motora está correctamente colocada en la tapa. Las flechas de posición de la tapa y las de la unidad motora deben estar unas frente a otras.
¿Puedo utilizar el aparato solo con la cuchilla inferior?	Sí, puede utilizar el aparato solo con la cuchilla inferior para procesar pequeñas cantidades de hasta 100 g/ml.

Recetas

Batido de plátano

- 250 g de plátanos
- 500 ml de leche
- 5 cubitos de hielo
- azúcar o azúcar de vainilla al gusto

1 **Coloque todos los ingredientes en el recipiente y mezcle aproximadamente durante 30 segundos hasta que la mezcla quede suave y cremosa.**

Sírvalo inmediatamente.

Batido de kiwi y fresa

- 200 g de kiwis
- 100 g de plátanos congelados
- 100 g de fresas congeladas
- 150 ml de zumo de piña

1 Corte los plátanos en rodajas de 2 cm y póngalos en el congelador durante 1 día junto con las fresas. Debe utilizar el plátano y las fresas directamente del congelador.

2 Pele los kiwis y córtelos en trozos.

3 Coloque todos los ingredientes en el recipiente y mezcle aproximadamente durante 30 segundos hasta que la mezcla quede suave.

Sírvalo inmediatamente.

Pesto

- 50 g de queso parmesano
- 10 g de ajo
- 50 g de albahaca
- 50 g de piñones
- 100 ml de aceite de oliva
- sal

1 Corte el queso en trozos pequeños (1 cm) y pele el ajo.

2 Lave las hojas de albahaca y sacúdalas para secarlas.

3 Coloque todos los ingredientes en el recipiente y mezcle hasta obtener una mezcla homogénea.

Puede guardar el pesto en la nevera durante 1 semana aproximadamente.

Crema de verduras caliente

- 500 g de verduras (zanahorias, calabacín, cebollas y patatas)
- 1 diente de ajo
- 1 pastilla de caldo
- 400 ml de agua
- 100 ml de nata
- sal
- hierbas al gusto (perejil, tomillo y levístico)

1 Lave el calabacín y pele las zanahorias, las cebollas, las patatas y el ajo.

2 Corte todas las verduras en trozos y cuézalas con la pastilla de caldo, agua y las hierbas durante aproximadamente 15 minutos.

Deje que las verduras cocidas se enfríen un poco.

3 Añada la nata y mezcle durante 40 segundos aproximadamente hasta que quede suave.

Johdanto

Onnittelut ostoksestasi ja tervetuloa Philips-tuotteiden käyttäjäksi! Hyödynnä Philipsin tuki ja rekisteröi tuotteesi osoitteessa www.philips.com/welcome.

Yleiskuvaus (Kuva 1)

1 Runko
2 Kohdistusnuolet
3 Kansi
4 Tiiviste
5 Ylempi terä
6 Alempi terä
7 Kulho
8 Liukueste

Tärkeää

Lue tämä käyttöopas huolellisesti ennen käyttöä ja säilytä se myöhempää tarvetta varten.

Vaara

- Älä upota runkoa veteen tai muuhun nesteeseen. Älä myöskään huuhtele sitä vesihanan alla. Pyyhi runko puhtaaksi kostealla liinalla.

Varoitus

- Käsittele teriä varovaisesti. Ole erityisen huolellinen teriä irrotettaessa ja kulhoa tyhjentäessä tai puhdistettaessa. Leikkausterät ovat erittäin teräviä.
- Tarkista, että laitteeseen merkitty käyttöjännite vastaa paikallista verkkojännitettä, ennen kuin liität laitteen pistorasiaan.
- Älä käytä laitetta, jos sen virtajohto, pistoke tai jokin muu osa on viallinen.
- Jos virtajohto on vahingoittunut, se on oman turvallisuutesi vuoksi hyvä vaihdattaa Philipsin valtuuttamassa huoltoliikkeessä tai muulla ammattitaitoisella korjaajalla.
- Laitetta ei ole tarkoitettu lasten tai sellaisten henkilöiden käyttöön, joiden fyysinen tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole

kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, muuten kuin heidän turvallisuudestaan vastaavan henkilön valvonnassa ja ohjauksessa.
- Pienten lasten ei saa antaa leikkiä laitteella.
- Älä anna lasten käyttää teholeikkuria ilman valvontaa.

Varoitus
- Varo ylittämästä taulukossa annettuja määriä ja valmistusaikoja.
- Pilko isot ainesosat noin 2 cm:n kappaleiksi ennen käsittelyä.
- Älä kaada kulhoon kuumia, yli 80-asteisia aineita.
- Jos ainekset tarttuvat kulhon sisäpintaan, irrota runko, avaa kansi ja irrota ainekset lastalla tai lisää vähän nestettä.
- Älä koskaan käytä muita kuin Philipsin valmistamia tai suosittelemia lisävarusteita tai -osia. Jos käytät muita osia, takuu ei ole voimassa.
- Tämä laite on tarkoitettu vain kotitalouksien käyttöön.

Sähkömagneettiset kentät (EMF)

Tämä Philips-laite vastaa kaikkia, sähkömagneettisia kenttiä (EMF) koskevia standardeja. Jos laitetta käytetään oikein ja tämän käyttöohjeen ohjeiden mukaisesti, sen käyttäminen on turvallista tämänhetkisen tutkimustiedon perusteella.

Käyttöönotto

- Puhdista hyvin kaikki ruoan kanssa kosketuksiin joutuvat osat ennen laitteen käyttöönottoa (katso kohtaa Puhdistaminen).

Käyttö

1 **Laita ylempi terä alemman terän (1) päälle ja kierrä sitä vastapäivään, kunnes se lukittuu paikalleen (2) (Kuva 2).**

2 **Laita teräyksikkö kulhon keskellä olevaan tappiin (Kuva 3).**

3 **Mittaa aineet kulhoon (Kuva 4).**

Katso alla olevasta taulukosta oikeat määrät ja käsittelyajat.
Saat parhaat tulokset noudattamalla taulukossa annettuja määriä ja käsittelyaikoja.

Enimmäismäärät ja -käsittelyajat

Kuivien valmistusaineiden pilkkominen

Aineet	Enimmäismäärä	Aika
Sipulit kuutioina	100 g	3-4 pulssia
Persilja	60 g	10 pulssia
Vähärasvainen naudanliha, 2-3 cm:n kuutioina	400 g	10 s
Pähkinät/mantelit	300 g	30 s

Nestemäisten valmistusaineiden sekoittaminen

Aineet	Enimmäismäärä	Aika
Tomaatit, leikattu 4 osaan	600 g	30 s
Pirtelö	800 ml	30 s
Vauvanruoka	600 g + nestettä	45 s
Pesto	300 g	30-60 s
Smoothie	500 g	30 s
Kuuma kasviskeitto	1000 ml	40 s

4 Laita kansi kulhon päälle (Kuva 5).

5 Kytke runko pistorasiaan ja laita se kannen päälle (Kuva 6).
Tarkista, että kannen ja rungon nuolet ovat kohdakkain.

6 Aloita hienontaminen työntämällä runkoa alaspäin.
Laite käy niin kauan kuin painat runkoa.
- Pilkottaessa pehmeitä raaka-aineita (esim. sipulia, persiljaa tai vähärasvaista naudanlihaa) on suositeltavaa painaa runkoa useita kertoja lyhyesti sykäyksittäin. Saat aikaan yhden sykäyksen painamalla runkoa yhden sekunnin ajan ja vapauttamalla sen sekunniksi.

7 Kun kaikki ainekset on silputtu, odota, kunnes terät pysähtyvät täysin.

8 Irrota runko, kansi ja teräyksikkö, ennen kuin tyhjennät kulhon.

Puhdistaminen

Älä käytä naarmuttavia tai syövyttäviä puhdistusaineita tai -välineitä laitteen puhdistamiseen (kuten alkoholia, bensiiniä tai asetonia).

Älä upota runkoa veteen äläkä pese sitä astianpesukoneessa.

1 Irrota virtajohto pistorasiasta, ennen kuin purat laitteen.

Perusteellista puhdistusta varten voit poistaa myös tiivisteen ja liukuesteen.

2 Irrota ylempi terä alemmasta terästä kiertämällä sitä myötäpäivään ja vetämällä sitä ylöspäin.

3 Kulhon, kannen, teräyksikön, tiivisteen ja liukuesteen voi pestä astianpesukoneessa tai lämpimällä vedellä ja astianpesuaineella.

4 Pyyhi runko puhtaaksi kostealla liinalla.

Ympäristöasiaa

- Älä hävitä vanhoja laitteita tavallisen talousjätteen mukana, vaan toimita ne valtuutettuun kierrätyspisteeseen. Näin autat vähentämään ympäristölle aiheutuvia haittavaikutuksia (Kuva 7).

Takuu ja huolto

Jos haluat lisätietoja tai laitteen kanssa ilmenee ongelmia, tutustu Philipsin sivustoon osoitteessa **www.philips.com/support** tai kysy neuvoa Philipsin maakohtaisesta asiakaspalvelusta. Puhelinnumero on kansainvälisessä takuulehtisessä. Jos maassasi ei ole asiakaspalvelua, ota yhteys Philipsin jälleenmyyjään.

Tavallisimmat kysymykset

Tässä luvussa on usein kysyttyjä kysymyksiä laitteesta. Jos et löydä vastausta kysymykseesi, ota yhteyttä maasi kuluttajapalvelukeskukseen.

Kysymys	Vastaus
Voiko kaikki irrotettavat osat pestä astianpesukoneessa?	Runkoa lukuun ottamatta kaikki osat voi pestä astianpesukoneessa.
Voiko kulhoon kaataa kiehuvaa nestettä?	Ei. Anna kuumien nesteiden ensin jäähtyä 80 °C:een.
Miksi moottorista lähtee epämiellyttävää hajua sen käydessä?	On aivan tavallista, että uudesta laitteesta lähtee epämiellyttävää hajua tai hieman savua muutamalla ensimmäisellä käyttökerralla. Ilmiö häviää, kun laitetta on käytetty muutama kerta. Laitteesta voi lähteä epämiellyttävää hajua tai savua myös, jos sitä käytetään liian pitkään. Siinä tapauksessa laite on pysäytettävä ja sen on annettava jäähtyä 60 minuuttia.
Laite sammui, koska teräyksikkö jumittui. Mitä minun pitää tehdä?	Irrota runko ja kansi. Irrota terän liikkumista estävät aineet kaapimella. Suosittelemme pienemmän määrän käsittelemistä kerralla.
Teholeikkuri ei toimi, vaikka painan runkoa. Mitä minun pitää tehdä?	Tarkista, että runko on asetettu oikein kannen päälle. Kannen ja rungon kohdistinnuolten on oltava kohdakkain.
Voinko käyttää laitetta, jos vain alempi terä on kiinnitetty?	Kyllä, alemmalla terällä voi käsitellä enintään 100 g/ml aineksia.

Reseptejä

Banaanipirtelö

- 250 g banaania
- 5 dl maitoa
- 5 jääpalaa
- sokeria tai vaniljasokeria maun mukaan

1 **Kaada kaikki valmistusaineet kulhoon ja sekoita noin 30 sekuntia, kunnes seos on sileää.**

Tarjoile heti.

Kiivi-mansikkasmoothie

- 200 g kiiviä
- 100 g pakastettua banaania
- 100 g pakastettuja mansikoita
- 150 ml ananasmehua

1 **Leikkaa banaani 2 cm:n viipaleiksi ja pakasta niitä ja mansikoita 1 päivän ajan. Käytä banaani ja mansikat suoraan pakastimesta.**

2 **Kuori ja paloittele kiivit.**

3 **Kaada kaikki valmistusaineet kulhoon ja sekoita noin 30 sekuntia, kunnes neste on sileää.**

Tarjoile heti.

Pesto

- 50 g parmesaanijuustoa
- 10 g valkosipulia
- 50 g basilikaa
- 50 g pinjansiemeniä
- 1 dl oliiviöljyä
- suolaa

1 **Leikkaa juusto pieniksi palasiksi (1 cm) ja kuori valkosipuli.**

2 **Huuhtele basilikan lehdet ja ravistele vesi pois.**

3 **Laita kaikki valmistusaineet kulhoon ja sekoita, kunnes seos on tasaista.**

Pesto säilyy jääkaapissa noin viikon.

Kuuma kasviskeitto

- 500 g kasviksia (porkkanaa, kesäkurpitsaa, sipulia, perunaa)
- 1 valkosipulinkynsi
- 1 lihaliemikuutio
- 4 dl vettä

- 1 dl kermaa
- suolaa
- yrttejä maun mukaan (persiljaa, timjamia)

1 **Pese kesäkurpitsa ja kuori porkkanat, sipulit, perunat ja valkosipuli.**

2 **Paloittele kaikki kasvikset ja keitä niitä noin 15 minuuttia vedessä, johon on lisätty lihaliemikuutio ja yrtit.**

Anna kasvisten jäähtyä hieman.

3 **Lisää kerma ja sekoita noin 40 sekuntia, kunnes seos on sileää.**

Introduction

Félicitations pour votre achat et bienvenue dans l'univers Philips ! Pour profiter pleinement de l'assistance Philips, enregistrez votre produit sur le site à l'adresse suivante : www.philips.com/welcome.

Description générale (fig. 1)

1 Bloc moteur
2 Flèches de positionnement
3 Couvercle
4 Bague d'étanchéité
5 Lame supérieure
6 Lame inférieure
7 Bol
8 Anneau antidérapant

Important

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil et conservez-le pour un usage ultérieur.

Danger

- Ne plongez jamais le bloc moteur dans l'eau, ni dans d'autres liquides et ne le rincez pas. Nettoyez-le avec un chiffon humide.

Avertissement

- Soyez très prudent lorsque vous manipulez les lames, en particulier lorsque vous les retirez du bol, lorsque vous videz le bol et lorsque vous les nettoyez. Leurs bords sont en effet très coupants.
- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension supportée par le secteur local.
- N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation, la fiche ou d'autres pièces sont endommagées.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par Philips, par un Centre Service Agréé Philips ou par un technicien qualifié afin d'éviter tout accident.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (notamment des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou

intellectuelles sont réduites, ou par des personnes manquant d'expérience ou de connaissances, à moins que celles-ci ne soient sous surveillance ou qu'elles n'aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas des enfants utiliser le hachoir sans surveillance.

Attention

- Ne dépassez pas les quantités et les temps de préparation indiqués dans le tableau.
- Coupez les grands aliments en morceaux d'environ 2 cm avant de les hacher.
- Ne remplissez jamais le bol avec des ingrédients dont la température dépasse 80 °C.
- Si les ingrédients s'accumulent sur les parois du bol, retirez le bloc moteur, ouvrez le couvercle et détachez les ingrédients des parois à l'aide d'une spatule ou en ajoutant du liquide.
- N'utilisez jamais d'accessoires, ni de pièces d'autres fabricants ou qui n'ont pas été spécifiquement recommandés par Philips. Votre garantie ne sera pas valable en cas d'utilisation de tels accessoires ou pièces.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

Champs électromagnétiques (CEM)

Cet appareil Philips est conforme à toutes les normes relatives aux champs électromagnétiques (CEM). Il répond aux règles de sécurité établies sur la base des connaissances scientifiques actuelles s'il est manipulé correctement et conformément aux instructions de ce mode d'emploi.

Avant la première utilisation

- Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement toutes les pièces en contact avec des aliments (voir chapitre « Nettoyage »).

Utilisation de l’appareil

1 Placez la lame supérieure sur la lame inférieure (1) et tournez-la dans le sens inverse des aiguilles d’une montre jusqu’à ce qu’elle s’enclenche (2) (fig. 2).

2 Placez l’ensemble lames assemblé sur la tige située au centre du bol (fig. 3).

3 Placez les ingrédients dans le bol (fig. 4).

Pour connaître les quantités et les temps de préparation recommandés, consultez le tableau ci-après.
Vous obtiendrez de meilleurs résultats en les respectant.

Quantités et temps de préparation maximaux

Hachage d’ingrédients secs

Ingrédients	Quantité maximale	Temps
Oignons, coupés en cubes	100 g	3-4 impulsions
Persil	60 g	10 impulsions
Bœuf maigre (haute qualité), coupé en cubes de 2-3 cm	400 g	10 s
Noix/amandes	300 g	30 s

Mixage d’ingrédients humides ou liquides

Ingrédients	Quantité maximale	Temps
Tomates, coupées en 4 morceaux	600 g	30 s
Milk-shake	800 ml	30 s
Aliments pour bébé	600 g + liquide	45 s
Pesto	300 g	30-60 s
Smoothie	500 g	30 s

Ingrédients	Quantité maximale	Temps
Soupe de légumes chaude	1 000 ml	40 s

4 Placez le couvercle sur le bol (fig. 5).

5 Branchez le bloc moteur et placez-le sur le couvercle (fig. 6).
Assurez-vous que les flèches de positionnement du couvercle et du bloc moteur correspondent.

6 Exercez une pression vers le bas sur le bloc moteur pour démarrer le processus de hachage.
Celui-ci se poursuit tant que vous appuyez sur le bloc moteur.
- Pour le hachage d'ingrédients à consistance molle (pax ex. oignons, persil ou bœuf maigre), nous vous conseillons d'appuyer brièvement à plusieurs reprises sur le bloc moteur (impulsions). Pour 1 impulsion, appuyez sur le bloc moteur pendant 1 seconde, puis relâchez-le pendant 1 seconde.

7 Lorsque le processus de hachage est terminé, patientez jusqu'à l'arrêt complet des lames.

8 Retirez le bloc moteur, le couvercle et l'ensemble lames avant de vider le bol.

Nettoyage

N'utilisez jamais de tampons à récurer, de produits abrasifs ou de détergents agressifs tels que de l'alcool, de l'essence ou de l'acétone pour nettoyer l'appareil.

Ne plongez jamais le bloc moteur dans l'eau et ne le mettez pas au lave-vaisselle.

1 Débranchez l'appareil et démontez-le.
Pour un nettoyage en profondeur, vous pouvez également retirer le joint et l'anneau antidérapant.

2 Pour détacher la lame supérieure de la lame inférieure, tournez-la dans le sens des aiguilles d'une montre et tirez-la vers le haut.

3 Nettoyez le bol, le couvercle, les lames, le joint et l’anneau antidérapant au lave-vaisselle ou à l’eau chaude savonneuse.

4 Nettoyez le bloc moteur à l’aide d’un chiffon humide.

Environnement

- Lorsqu’il ne fonctionnera plus, ne jetez pas l’appareil avec les ordures ménagères, mais déposez-le à un endroit assigné à cet effet, où il pourra être recyclé. Vous contribuerez ainsi à la protection de l’environnement (fig. 7).

Garantie et service

Si vous souhaitez obtenir des informations supplémentaires, faire réparer l’appareil ou si vous rencontrez un problème, rendez-vous sur le site Web de Philips à l’adresse **www.philips.com/support** ou contactez le Service Consommateurs Philips de votre pays. Vous trouverez le numéro de téléphone correspondant sur le dépliant de garantie internationale. S’il n’existe pas de Service Consommateurs Philips dans votre pays, renseignez-vous auprès de votre revendeur Philips local.

Foire aux questions

Ce chapitre reprend les questions les plus fréquemment posées au sujet de l’appareil. Si vous ne trouvez pas la réponse à votre question ici, contactez le Service Consommateurs Philips de votre pays.

Question	Réponse
Puis-je nettoyer toutes les pièces au lave-vaisselle ?	Oui, à l’exception du bloc moteur.
Puis-je verser des liquides très chauds dans le bol ?	Non, laissez-les refroidir jusqu’à une température de 80 °C.

Question	Réponse
Pourquoi une odeur désagréable s'échappe-t-elle du moteur en cours de fonctionnement ?	Il est normal que le moteur dégage de la fumée ou une odeur désagréable lorsqu'il est mis en marche pour la première fois. Ce phénomène disparaît après quelques utilisations. L'appareil peut aussi dégager de la fumée et une légère odeur lors d'une utilisation prolongée. Dans ce cas, arrêtez l'appareil et laissez-le refroidir pendant 60 minutes.
L'appareil ne fonctionne plus car l'ensemble lames est bloqué. Que dois-je faire ?	Enlevez le bloc moteur et le couvercle de l'appareil. À l'aide d'une spatule, retirez les ingrédients qui bloquent l'ensemble lames. Il est recommandé de hacher une plus petite quantité d'ingrédients.
Le hachoir ne fonctionne pas lorsque j'appuie sur le bloc moteur. Que dois-je faire ?	Vérifiez si le bloc moteur est placé correctement sur le couvercle. Les flèches de positionnement du couvercle et du bloc moteur doivent correspondre.
Puis-je utiliser l'appareil avec la lame inférieure uniquement ?	Oui, vous pouvez utiliser l'appareil avec la lame inférieure uniquement pour préparer de petites quantités jusqu'à 100 g/ml.

Recettes

Milk-shake banane

- 250 g de bananes
- 500 ml de lait
- 5 glaçons
- sucre ou sucre vanillé (selon votre goût)

1 Mettez tous les ingrédients dans le bol et mixez pendant environ 30 secondes jusqu'à ce que le mélange soit homogène et crémeux.

Servez immédiatement.

Smoothie aux kiwis et aux fraises

- 200 g de kiwis
- 100 g de bananes congelées
- 100 g de fraises congelées
- 150 ml de jus d'ananas

1 Coupez les bananes en tranches de 2 cm, puis mettez-les au congélateur pendant 1 journée avec les fraises. Sortez les bananes et les fraises du congélateur à la dernière minute.

2 Pelez les kiwis et coupez-les en morceaux.

3 Mettez tous les ingrédients dans le bol et mixez pendant environ 30 secondes jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

Servez immédiatement.

Pesto

- 50 g de parmesan
- 10 g d'ail
- 50 g de basilic
- 50 g de pignons de pin
- 100 ml d'huile d'olive
- sel

1 Coupez le fromage en petits morceaux (1 cm) et épluchez l'ail.

2 Lavez les feuilles du basilic et secouez-les pour les sécher.

3 Mettez tous les ingrédients dans le bol et mixez jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.

Vous pouvez conserver le pesto au réfrigérateur pendant environ 1 semaine.

Soupe de légumes chaude

- 500 g de légumes (carottes, courgette, oignons, pommes de terre)
- 1 gousse d'ail
- 1 bouillon-cube

- 400 ml d'eau
- 100 ml de crème fraîche
- sel
- herbes selon votre goût (persil, thym, livèche)

1 **Lavez la courgette et épluchez les carottes, les oignons, les pommes de terre et l'ail.**

2 **Coupez tous les légumes en morceaux et faites-les cuire avec le bouillon-cube, l'eau et les herbes pendant environ 15 minutes.**

Laissez les légumes cuits refroidir quelque peu.

3 **Ajoutez la crème et mixez pendant environ 40 secondes jusqu'à ce que le mélange soit homogène.**

Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto e benvenuti in Philips! Per trarre il massimo vantaggio dall'assistenza Philips, registrate il vostro prodotto su www.philips.com/welcome.

Descrizione generale (fig. 1)

1 Gruppo motore
2 Frecce di posizionamento
3 Coperchio
4 Anello di guarnizione
5 Lama superiore
6 Lama inferiore
7 Recipiente
8 Anello antiscivolo

Importante

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggete attentamente il presente manuale e conservatelo per eventuali riferimenti futuri.

Pericolo

- Non immergete né risciacquate sotto l'acqua o altri liquidi il gruppo motore. Per pulire il gruppo motore utilizzate solo un panno umido.

Avviso

- Prestate attenzione nell'uso delle lame, in particolare quando le rimuovete dal recipiente, quando svuotate il recipiente stesso e quando le pulite, poiché i bordi taglienti sono estremamente affilati.
- Prima di collegare l'apparecchio, verificate che la tensione riportata sulla spina corrisponda alla tensione disponibile.
- Non utilizzate l'apparecchio nel caso in cui il cavo di alimentazione, la spina o altri componenti risultino danneggiati.
- Nel caso in cui il cavo di alimentazione fosse danneggiato, dovrà essere sostituito presso i centri autorizzati Philips, i rivenditori specializzati oppure da personale debitamente qualificato, per evitare situazioni pericolose.

- L'apparecchio non è destinato a persone (inclusi bambini) con capacità mentali, fisiche o sensoriali ridotte, fatti salvi i casi in cui tali persone abbiano ricevuto assistenza o formazione per l'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
- Adottate le dovute precauzioni per evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.
- L'utilizzo del tritatutto da parte dei bambini deve avvenire sempre in presenza di un adulto.

Attenzione

- Non superate le dosi massime e i tempi di lavorazione indicati nella tabella.
- Tagliate i pezzi più grandi in pezzetti di circa 2 cm prima di lavorarli.
- Non riempite mai il recipiente con ingredienti a temperatura superiore a 80°C.
- Se gli ingredienti rimangono attaccati alle pareti del recipiente, rimuovete il gruppo motore, aprite il coperchio e staccateli con una spatola o aggiungete del liquido.
- Non usate mai accessori o parti di altri produttori o non specificatamente consigliati da Philips. Nel caso in cui utilizziate detti accessori o parti, la garanzia decade.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente a uso domestico.

Campi elettromagnetici (EMF)

Questo apparecchio Philips è conforme a tutti gli standard relativi ai campi elettromagnetici (EMF). Se utilizzato in modo appropriato seguendo le istruzioni contenute nel presente manuale d'uso, l'apparecchio consente un utilizzo sicuro come confermato dai risultati scientifici attualmente disponibili.

Primo utilizzo

- Al primo utilizzo dell'apparecchio, lavate con cura tutte le parti che verranno a contatto con il cibo (vedere il capitolo "Pulizia").

Modalità d’uso dell’apparecchio

1 Posizionate la lama superiore su quella inferiore (1) e ruotatela in senso antiorario fino a che non si blocca in posizione (2) (fig. 2).

2 Posizionate il gruppo lame assemblato sul perno al centro del recipiente (fig. 3).

3 Mettete gli ingredienti nel recipiente (fig. 4).

Consultate la tabella seguente per conoscere le dosi e i tempi di lavorazione consigliati.
Per risultati ottimali, attenetevi ai valori indicati nella suddetta tabella.

Dosi e tempi di lavorazione massimi

Per tritare ingredienti asciutti

Ingredienti	Quantità massima	Tempo
Cipolle a cubetti	100 g	3-4 impulsi
Prezzemolo	60 g	10 impulsi
Carne magra (alta qualità), a cubetti di 2-3 cm	400 g	10 sec.
Noci/mandorle	300 g	30 sec.

Per mescolare gli ingredienti bagnati

Ingredienti	Quantità massima	Tempo
Pomodori tagliati in 4 pezzi	600 g	30 sec.
Frappè	800 ml	30 sec.
Pappe per bambini	600 g + liquido	45 sec.
Pesto	300 g	30-60 sec.
Frullato	500 g	30 sec.
Zuppa di verdure calda	1000 ml	40 sec.

4 Mettete il coperchio sul recipiente (fig. 5).

5 Collegate all’alimentazione il gruppo motore e posizionatelo sul coperchio (fig. 6).

Verificate che le frecce di posizionamento riportate sul coperchio e sul gruppo motore siano opposte l’una all’altra.

6 Spingete il gruppo motore per avviare il processo di lavorazione.

L’apparecchio continua a funzionare finché viene mantenuta la pressione sul gruppo motore.

- Durante la lavorazione di ingredienti di consistenza morbida (ad es. cipolle, prezzemolo o carne magra), è consigliabile premere il gruppo motore più volte consecutivamente per brevi intervalli (“lavorazione a impulsi”). Per 1 impulso, premete verso il basso il gruppo motore per un secondo quindi rilasciatelo per 1 secondo.

7 Quando il processo è terminato, attendete che le lame si fermino completamente.

8 Rimuovete il gruppo motore, il coperchio e il gruppo lame prima di vuotare il recipiente.

Pulizia

Non usate prodotti o sostanze abrasive o detergenti aggressivi, come benzina o acetone, per pulire l’apparecchio.

Non immergete mai il gruppo motore nell’acqua e non lavatelo in lavastoviglie.

1 Scollegate l’apparecchio e smontatelo.

Per una pulizia ancora più accurata, potete rimuovere anche l’anello di guarnizione e anello antiscivolo.

2 Per rimuovere la lama superiore da quella inferiore, ruotatela in senso orario e tiratela verso l’alto.

3 Pulite il recipiente, il coperchio, il gruppo lame, l’anello di guarnizione e l’anello antiscivolo in lavastoviglie o in acqua calda aggiungendo un po’ di detersivo liquido.

4 Pulite il gruppo motore con un panno umido.

Tutela dell'ambiente

- Per contribuire alla tutela dell'ambiente, non smaltite l'apparecchio tra i rifiuti domestici ma consegnatelo a un centro di raccolta autorizzato (fig. 7).

Garanzia e assistenza

Per assistenza o informazioni e in caso di problemi, visitate il sito Web di Philips **www.philips.com/support** oppure contattate il centro assistenza clienti Philips del vostro paese. Per conoscere il numero di telefono, consultate l'opuscolo della garanzia internazionale. Se nel vostro paese non esiste un centro assistenza clienti, rivolgetevi al vostro rivenditore Philips.

Domande frequenti

Nella presente sezione sono riportate le domande più frequenti relative all'apparecchio. Se non riuscite a trovare una risposta esaustiva alla vostra domanda, rivolgetevi al Centro Assistenza Clienti del vostro paese.

Domanda	Risposta
Posso lavare in lavastoviglie tutti i componenti?	Sì, ad eccezione del gruppo motore.
Posso versare liquidi bollenti nel recipiente?	No, lasciate raffreddare i liquidi fino a una temperatura di 80°C.

Domanda	Risposta
Perché durante il funzionamento dal motore fuoriesce uno strano odore?	È del tutto normale che un apparecchio emetta un odore sgradevole o un po' di fumo le prime volte che viene utilizzato. Il fenomeno è destinato a scomparire con l'uso. L'odore sgradevole o il fumo possono dipendere anche da un utilizzo prolungato. In tal caso spegnete l'apparecchio e lasciatelo raffreddare per 60 minuti.
L'apparecchio ha smesso di funzionare perché il gruppo lame si è bloccato. Cosa si deve fare?	Rimuovete il gruppo motore e il coperchio dall'apparecchio. Usate una spatola per togliere gli ingredienti che bloccano il gruppo lame. Potrebbe essere necessario lavorare una quantità più piccola.
Il tritatutto non funziona quando premo il gruppo motore. Cosa devo fare?	Controllate se il gruppo motore è posizionato correttamente sul coperchio. Le frecce di posizionamento riportate sul coperchio e sul gruppo motore devono essere opposte l'una all'altra.
Posso usare l'apparecchio solo con la lama inferiore?	Sì, è possibile farlo solo per lavorare piccole quantità fino a 100 g/ml.

Ricette

Frullato di banane

- 250 g di banane
- 500 ml di latte
- 5 cubetti di ghiaccio
- Zucchero o zucchero vanigliato a piacere

1 Posizionate tutti gli ingredienti nel recipiente e frullate per circa 30 secondi fino ad ottenere una consistenza liscia e cremosa.

Servite immediatamente.

Frullato di kiwi e fragole

- 200 g di kiwi
- 100 g di banane surgelate
- 100 g di fragole congelate
- 150 ml di succo d'ananas

1 Tagliate le banane a fette di 2 cm e mettetele nel congelatore per 1 giorno insieme alle fragole. Le banane e le fragole devono essere utilizzate appena tolte congelatore.

2 Pelate i kiwi e tagliateli a pezzetti.

3 Posizionate tutti gli ingredienti nel recipiente e frullate per circa 30 secondi fino ad ottenere una consistenza liscia.

Servite immediatamente.

Pesto

- 50 g di formaggio parmigiano
- 10 g di aglio
- 50 g di basilico
- 50 g di pinoli
- 100 ml di olio d'oliva
- sale

1 Tagliate il formaggio a piccoli pezzetti (1 cm) e sbucciate l'aglio.

2 Lavate le foglie di basilico e asciugatele.

3 Posizionate tutti gli ingredienti nel recipiente e frullate fino ad ottenere un composto omogeneo.

Potete conservare il pesto nel frigorifero per circa 1 settimana.

Zuppa di verdure calda

- 500 g di verdure (carote, zucchine, cipolle, patate)
- 1 spicchio d'aglio
- 1 dado per brodo
- 400 ml di acqua
- 100 ml di panna
- sale
- Erbe a piacere (prezzemolo, timo, levistico)

1 Lavate le zucchine le carote, le cipolle, le patate e l'aglio.

2 Tagliate tutta la verdura a pezzetti e cuocetela con il dado per brodo, l'acqua e le erbe per circa 15 minuti.

Lasciate raffreddare un po' la verdura cotta.

3 Aggiungete la panna e frullate per circa 40 secondi fino ad ottenere un composto omogeneo.

소개

필립스 제품을 구입해 주셔서 감사합니다! 필립스가 드리는 지원 혜택을 받으실 수 있도록 www.philips.co.kr에서 제품을 등록하십시오.

각 부의 명칭 (그림 1)

1 본체
2 위치 화살표
3 뚜껑
4 봉합 링
5 상단 칼날
6 하단 칼날
7 용기
8 미끄럼 방지 링

중요 사항

본 제품을 사용하기 전에 이 사용 설명서를 주의 깊게 읽고 나중에 참조할 수 있도록 잘 보관하십시오.

위험

- 절대로 본체를 물 또는 다른 액체에 넣거나 흐르는 수돗물로 세척하지 마십시오. 본체를 청소할 경우에는 젖은 천을 사용하십시오.

경고

- 칼날을 다룰 때에는 조심하십시오. 용기에서 칼날을 분리할 때, 용기를 비울 때, 칼날을 세척할 때에는 특히 조심하십시오. 칼날이 매우 날카롭습니다.
- 제품에 전원을 연결하기 전에, 제품에 표시된 전압과 사용 지역의 전압이 일치하는지 확인하십시오.
- 전원 코드, 플러그 또는 기타 부품이 손상된 경우에는 본 제품을 사용하지 마십시오.
- 전원 코드가 손상된 경우, 안전을 위해 필립스 서비스 센터 또는 필립스 서비스 지정점에 의뢰하여 교체하십시오.
- 신체적인 감각 및 정신적인 능력이 떨어지거나 경험과 지식이 풍부하지 않은 성인 및 어린이는 혼자 제품을 사용하지 말고

제품 사용과 관련하여 안전에 책임질 수 있도록 지시사항을 충분히 숙지한 사람의 도움을 받으십시오.
- 어린이가 제품을 가지고 놀지 못하도록 지도해 주십시오.
- 어린이가 혼자 다지기를 사용하지 않도록 하십시오.

주의
- 표에 표시된 용량 및 작동 시간을 초과하지 마십시오.
- 큰 재료는 블렌더를 작동하기 전에 약 2cm 조각으로 잘라서 넣으십시오.
- 용기에 80° C(175° F) 이상 되는 재료를 절대로 넣지 마십시오.
- 재료가 용기의 벽면에 붙으면 본체를 분리하고 뚜껑을 열어 주걱으로 벽면에 붙은 재료를 떼어내거나 액체를 약간 첨가하십시오.
- 다른 제조업체에서 만들었거나 필립스에서 권장하지 않은 제품 액세서리 또는 부품은 절대 사용하지 마십시오. 이러한 액세서리나 부품을 사용했을 경우에는 품질 보증이 무효화됩니다.
- 본 제품은 가정용입니다.

EMF(전자기장)

이 필립스 제품은 EMF(전자기장)와 관련된 모든 기준을 준수합니다. 이 사용 설명서의 지침에 따라 적절하게 취급할 경우 이 제품은 안전하게 사용할 수 있으며 이는 현재까지의 과학적 증거에 근거하고 있습니다.

최초 사용 전

- 제품을 처음 사용하기 전에 음식과 닿는 부품은 깨끗이 세척하십시오(‘청소’란 참조).

제품 사용

1 상단 칼날을 하단 칼날 위에 놓고(1) 고정될 때까지 시계 반대 방향으로 돌리십시오(2) (그림 2).

2 조립된 칼날을 용기 중앙의 핀에 끼우십시오 (그림 3).

3 재료를 용기에 넣으십시오 (그림 4).

권장량 및 작동 시간은 아래의 표를 참고하십시오.
표의 권장량 및 작동 시간을 준수하면 최상의 효과를 얻을 수 있습니다.

최대 용량 및 작동 시간

마른 재료 다지기

재료	최대 용량	시간
깍둑 썬 양파	100g	3-4회 순간작동
파슬리	60g	10회 순간작동
2-3cm로 깍둑 썬 살코기(고품질)	400g	10초
견과류/아몬드	300g	30초

젖은 재료 블렌딩

재료	최대 용량	시간
4조각으로 자른 토마토	600g	30초
밀크 쉐이크	800ml	30초
이유식	600g + 액체	45초
페스토	300g	30-60초
스무디	500g	30초
따뜻한 야채 수프	1000ml	40초

4 용기의 뚜껑을 닫으십시오 (그림 5).

5 본체에 전원을 연결하고 뚜껑 위에 놓으십시오 (그림 6).
뚜껑 및 본체의 위치 화살표가 서로 정반대인지 확인하십시오.

6 본체를 아래쪽으로 눌러 다지기 과정을 시작합니다.
본체를 아래쪽으로 누르는 동안에만 제품이 작동합니다.

- 양파, 파슬리, 살코기와 같은 부드러운 재료를 다질 때에는 본체를 가볍게 누르는 동작을 수 차례 반복하십시오('순간작동'). 순간작동을 한 번 수행하려면 본체를 1초 간 눌렀다가 1초 후 놓으십시오.

7 다지기 과정이 끝나면 칼날이 완전히 멈출 때까지 기다리십시오.

8 용기를 비우기 전에 본체, 뚜껑 및 칼날을 분리하십시오.

청소

제품을 세척할 때 수세미, 연마성 세제나 알콜, 휘발유, 아세톤과 같은 강력 세제를 사용하지 마십시오.

본체를 물에 담그거나 식기세척기에 넣지 마십시오.

1 제품의 전원 코드를 뽑아 분리하십시오.

고무 봉합 링과 미끄럼 방지 링을 분리하면 제품을 더 말끔히 세척할 수 있습니다.

2 상단 칼날을 하단 칼날로부터 분리하려면 시계 방향으로 돌려서 위쪽으로 잡아 당기십시오.

3 용기, 뚜껑, 칼날부, 봉합 링 및 미끄럼 방지 링을 식기세척기 또는 소량의 세제를 푼 따뜻한 물에서 세척하십시오.

4 본체는 젖은 천으로 닦으십시오.

환경

- 수명이 다 된 제품은 일반 가정용 쓰레기와 함께 버리지 마시고 지정된 재활용 수거 장소에 버리십시오. 이런 방법으로 환경 보호에 동참하실 수 있습니다 (그림 7).

품질 보증 및 서비스

보다 자세한 정보가 필요하거나 사용상의 문제가 있을 경우에는, 필립스전자 홈페이지(**www.philips.com/support**)를 방문하시거나 필립스 고객 상담실로 문의하십시오. 전국 서비스센터 안내는 제품 보증서를 참조하십시오. *(주)필립스전자: (02)709-1200
*고객 상담실: (080)600-6600(수신자부담)

자주 묻는 질문 (FAQ)

제품에 대해 가장 자주 묻는 질문에 대한 안내입니다. 원하는 질문에 대한 답변을 찾을 수 없는 경우 필립스 고객 상담실로 문의하십시오.

질문	답변
모든 부품은 식기세척기에서 세척할 수 있습니까?	예, 하지만 본체는 예외입니다.
용기에 액체를 부을 수 있습니까?	아니오, 뜨거운 액체를 80° C(175° F)로 식히십시오.
왜 작동할 때 모터에서 불쾌한 냄새가 납니까?	제품에서 불쾌한 냄새가 나거나 처음 몇 번 사용할 때 연기가 나는 것은 일반적입니다. 이러한 현상은 제품을 몇 번 사용하고 나면 없어집니다. 제품을 너무 오래 사용해도 불쾌한 냄새나 연기가 날 수 있습니다. 이런 경우에는 제품의 작동을 중지하고 60분 정도 식히십시오.
칼날에 재료가 껴서 제품이 작동하지 않습니다. 어떻게 해야 합니까?	제품에서 본체와 뚜껑을 분리하십시오. 주걱을 사용하여 칼날부에 낀 재료를 제거하십시오. 음식물의 양이 적더라도 이러한 처리과정이 필요합니다.
본체로 밀어 넣어도 다지기가 작동하지 않습니다. 어떻게 해야 합니까?	본체에 뚜껑을 제대로 닫았는지 확인하십시오. 뚜껑과 본체의 위치 화살표가 서로 정반대 위치여야 합니다.
하단 칼날만 부착하여 제품을 사용해도 됩니까?	예, 100g/ml 이하의 적은 양을 가공할 때에는 하단 칼날만 부착하여 제품을 사용할 수 있습니다.

요리법

바나나 쉐이크

- 바나나 250g
- 우유 500ml
- 얼음 5개
- 양념용 설탕 또는 바닐라 설탕

1 모든 재료를 용기에 넣고, 혼합물이 부드러운 크림처럼 될 때까지 약 30초간 블렌딩합니다.

완성 후 바로 드십시오.

키위 딸기 스무디

- 키위 200g
- 냉동 바나나 100g
- 냉동 딸기 100g
- 파인애플 주스 150ml

1 바나나를 2cm 두께로 잘라 딸기와 함께 냉동실에 하루 동안 넣어둡니다. 바나나와 딸기는 냉동실에서 꺼내면 곧바로 사용해야 합니다.

2 키위는 껍질을 벗겨 조각으로 자르십시오.

3 모든 재료를 용기에 넣고, 혼합물이 부드러워질 때까지 약 30초간 블렌딩합니다.

완성 후 바로 드십시오.

페스토

- 파마산 치즈 50g
- 마늘 10g
- 바질 50g
- 잣 50g
- 올리브유 100ml
- 소금

1 치즈를 잘게 자르고(1cm), 마늘은 껍질을 벗깁니다.

2 바질 잎은 세척한 후 물기를 털어 내고 건조시킵니다.

3 모든 재료를 용기에 넣고 골고루 섞일 때까지 블렌딩합니다.

페스토는 약 일주일간 냉장고에 보관할 수 있습니다.

따뜻한 야채 수프

- 야채 500g(당근, 애호박, 양파, 감자)
- 정향 마늘 1개
- 수프용 고기 1개
- 물 400ml
- 크림 100ml
- 소금
- 양념용 허브(파슬리, 타임, 로바지)

1 애호박을 씻고 당근, 양파, 감자, 마늘은 껍질을 벗깁니다.

2 모든 야채를 잘게 썰어 수프용 고기, 물과 허브를 넣고 약 15분간 익힙니다.

익힌 야채를 잠깐 식힙니다.

3 크림을 넣고 부드러워질 때까지 약 40초간 블렌딩합니다.

제조번호 부여기준 : 본 제품의 제조번호는 4자리,5자리,6자리,9자리로 표기될 수 있습니다. **(1) 4자리일 경우** : 앞의 두 자리는 연도를,뒤의 두 자리는 생산된 주를 의미합니다. 예) 0632 → 2006년 32번째 주에 생산 **(2) 5자리일 경우** : 앞의 두 자리는 연도를,다음 두 자리는 생산된 주를, 마지막 자리는 생산된 요일을 의미합니다.예)06243 → 2006년 24번째 주의 수요일 생산 **(3) 6자리일 경우** : 앞의 두 자리는 연도를,다음 두 자리는 월을, 마지막 두 자리는 일을 의미합니다. 예)061125 → 2006년 11월 25일 생산 **(4) 9자리일 경우** : 앞의 한 자리는 제조국을, 다음 두 자리는 연도를, 다음 두 자리는 생산된 주를, 다음 한 자리는 공장의 생산라인을, 마지막 3자리는 그 주에 생산된 제품의 일련번호를 의미합니다. 예)507402001 → 네덜란드에서 2007년 40번째 주에 2번 생산라인에서 첫 번째 생산 **(5) 기타제조번호**에 대한 문의사항은 (02)709-1200 으로 연락바랍니다.

Inleiding

Gefeliciteerd met uw aankoop en welkom bij Philips! Als u volledig wilt profiteren van de ondersteuning die Philips biedt, registreer uw product dan op www.philips.com/welcome.

Algemene beschrijving (fig. 1)

1 Motorunit
2 Positioneringspijlen
3 Deksel
4 Afdichtring
5 Bovenste mes
6 Onderste mes
7 Kom
8 Antislipring

Belangrijk

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het apparaat gaat gebruiken. Bewaar de gebruiksaanwijzing om deze zo nodig later te kunnen raadplegen.

Gevaar

- Dompel de motorunit nooit in water of een andere vloeistof en spoel deze ook niet af onder de kraan. Gebruik alleen een vochtige doek om de motorunit schoon te maken.

Waarschuwing

- Wees altijd zeer voorzichtig wanneer u de messen hanteert. Wees vooral voorzichtig wanneer u deze uit de kom verwijdert, wanneer u de kom leegt en wanneer u de messen schoonmaakt. De snijkanten zijn zeer scherp.
- Controleer of het voltage dat wordt aangegeven op het apparaat, overeenkomt met de plaatselijke netspanning voordat u het apparaat aansluit.
- Gebruik het apparaat niet indien het snoer, de stekker of andere onderdelen beschadigd zijn.

- Indien het netsnoer beschadigd is, moet u het laten vervangen door Philips, een door Philips geautoriseerd servicecentrum of personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaar te voorkomen.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (waaronder kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of die gebrek aan ervaring of kennis hebben, tenzij iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid toezicht op hen houdt of hun heeft uitgelegd hoe het apparaat dient te worden gebruikt.
- Houd toezicht op jonge kinderen om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.
- Laat kinderen de hakmolen niet zonder toezicht gebruiken.

Let op

- Overschrijd de hoeveelheden en bewerkingstijden aangegeven in de tabel niet.
- Snijd grote ingrediënten in kleinere stukjes van ongeveer 2 cm voordat u deze in de handblender doet.
- Vul de kom nooit met ingrediënten die heter zijn dan 80°C.
- Als de ingrediënten aan de wand van de kom blijven kleven, verwijder dan de motorunit, open het deksel en verwijder de ingrediënten van de wand met een spatel of door vloeistof toe te voegen.
- Gebruik geen accessoires of onderdelen van andere fabrikanten of die niet specifiek door Philips worden aanbevolen. Als u dergelijke accessoires of onderdelen gebruikt, vervalt de garantie.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.

Elektromagnetische velden (EMV)

Dit Philips-apparaat voldoet aan alle richtlijnen met betrekking tot elektromagnetische velden (EMV). Mits het apparaat op de juiste wijze en volgens de instructies in deze gebruiksaanwijzing wordt gebruikt, is het veilig te gebruiken volgens het nu beschikbare wetenschappelijke bewijs.

Voor het eerste gebruik

- Maak alle onderdelen die in aanraking komen met voedsel grondig schoon voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt (zie hoofdstuk 'Schoonmaken').

Het apparaat gebruiken

1 Plaats het bovenste mes op het onderste mes (1) en draai het bovenste mes linksom tot het vergrendelt (2) (fig. 2).

2 Plaats de bevestigde mesunit op de pin in het midden van de kom (fig. 3).

3 Doe de ingrediënten in de kom (fig. 4).

Raadpleeg de onderstaande tabel voor de aanbevolen hoeveelheden en bewerkingstijden.

U bereikt het beste resultaat als u zich aan de hoeveelheden en bewerkingstijden in de tabel houdt.

Maximale hoeveelheden en bewerkingstijden

Droge ingrediënten hakken

Ingrediënten	Max. hoeveelheid	Tijd
Uien in blokjes	100 g	3-4 pulsen
Peterselie	60 g	10 pulsen
Mager rundvlees (hoge kwaliteit) in blokjes van 2-3 cm	400 g	10 sec.
Noten/amandelen	300 g	30 sec.

Natte ingrediënten mengen

Ingrediënten	Max. hoeveelheid	Tijd
Tomaten, in 4 stukken gesneden	600 g	30 sec.

Ingrediënten	Max. hoeveelheid	Tijd
Milkshake	800 ml	30 sec.
Babyvoeding	600 g + vloeistof	45 sec.
Pesto	300 g	30-60 sec.
Smoothie	500 g	30 sec.
Hete groentesoep	1000 ml	40 sec.

4 **Plaats het deksel op de kom (fig. 5).**

5 **Steek de stekker van de motorunit in het stopcontact en plaats de motorunit op het deksel (fig. 6).**

Zorg ervoor dat de positioneringspijlen op het deksel en op de motorunit zich recht tegenover elkaar bevinden.

6 **Druk de motorunit omlaag om het hakproces te starten.**

Het apparaat blijft werken zolang u de motorunit naar beneden gedrukt houdt.

- Bij het hakken van zachte ingrediënten (bijvoorbeeld uien, peterselie of mager rundvlees), raden we u aan om de motorunit enkele keren achter elkaar kort naar beneden te drukken ('pulsen'). Voor 1 keer pulsen, drukt u de motorunit één seconde naar beneden en laat u hem vervolgens één seconde los.

7 **Wanneer het hakproces is voltooid, wacht dan tot de messen volledig tot stilstand zijn gekomen.**

8 **Verwijder de motorunit, het deksel en de mesunit voordat u de kom leegt.**

Schoonmaken

Gebruik nooit schuursponzen, schurende schoonmaakmiddelen of agressieve vloeistoffen zoals alcohol, benzine of aceton om het apparaat schoon te maken.

Dompel de motorunit nooit in water en reinig deze nooit in de vaatwasmachine.

1 **Haal de stekker uit het stopcontact en demonteer het apparaat.**
Voor een extra grondige reiniging kunt u de afdichtring en de antislipring ook verwijderen.

2 **Als u het bovenste mes van het onderste mes verwijdert, draai het bovenste mes dan rechtsom en trek het omhoog.**

3 **Maak de kom, het deksel, de messen, de afdichtring en de antislipring schoon in de vaatwasmachine of in warm water met wat afwasmiddel.**

4 **Maak de motorunit schoon met een vochtige doek.**

Milieu

- Gooi het apparaat aan het einde van zijn levensduur niet weg met het normale huisvuil, maar lever het in op een door de overheid aangewezen inzamelpunt om het te laten recyclen. Op die manier levert u een bijdrage aan een schonere leefomgeving (fig. 7).

Garantie en service

Als u service of informatie nodig hebt of als u een probleem ondervindt, bezoek dan de ondersteuningspagina op de Philips-website **www. philips.com/support** of neem contact op met het Philips Consumer Care Centre in uw land. Het telefoonnummer vindt u in het 'worldwide guarantee'-vouwblad. Als er geen Consumer Care Centre in uw land is, ga dan naar uw plaatselijke Philips-dealer.

Veelgestelde vragen

In dit hoofdstuk vindt u de meestgestelde vragen over het apparaat. Als u het antwoord op uw vraag niet kunt vinden, neem dan contact op met het Consumer Care Centre in uw land.

Vraag	Antwoord
Mogen alle onderdelen van het apparaat in de vaatwasmachine?	Ja, behalve de motorunit.
Mag ik kokendhete vloeistoffen in de kom gieten?	Nee, laat hete vloeistoffen afkoelen tot 80°C.
Waarom produceert de motor een onaangename geur wanneer het apparaat werkt?	Het is heel normaal dat het apparaat een onaangename geur of wat rook produceert de eerste paar keren dat het wordt gebruikt. Dit verschijnsel verdwijnt nadat u het apparaat enkele keren hebt gebruikt. Het apparaat kan ook een onaangename geur of wat rook produceren wanneer het te lang ingeschakeld is. In dit geval moet u het apparaat niet langer laten werken en het 60 minuten laten afkoelen.
Het apparaat is gestopt omdat de mesunit is geblokkeerd. Wat moet ik doen?	Verwijder de motorunit en het deksel van het apparaat. Gebruik een spatel om de ingrediënten die de messen blokkeren los te maken. Mogelijk moet u een kleinere hoeveelheid ingrediënten verwerken.
De hakmolen werkt niet als ik de motorunit omlaag druk. Wat moet ik doen?	Controleer of de motorunit goed op het deksel is geplaatst. De positioneringspijlen op het deksel en de motorunit moeten zich recht tegenover elkaar bevinden.
Kan ik het apparaat alleen met het onderste mes gebruiken?	Ja, u kunt het apparaat alleen met het onderste mes gebruiken om kleine hoeveelheden tot 100 g/ml te verwerken.

Recepten

Bananenshake

- 250 g bananen
- 500 ml melk
- 5 ijsblokjes
- suiker of vanillesuiker naar smaak

1 Doe alle ingrediënten in de kom en meng deze circa 30 seconden tot het mengsel soepel en romig is.

Serveer direct.

Kiwi-aardbeismoothie

- 200 g kiwi's
- 100 g bevroren bananen
- 100 g bevroren aardbeien
- 150 ml ananassap

1 Snijd de bananen in plakjes van 2 cm en leg ze samen met de aardbeien 1 dag in de vriezer. De bananen en aardbeien moeten rechtstreeks uit de vriezer worden gebruikt.

2 Schil de kiwi's en snijd ze in stukken.

3 Doe alle ingrediënten in de kom en meng deze circa 30 seconden tot het mengsel soepel is.

Serveer direct.

Pesto

- 50 g Parmezaanse kaas
- 10 g knoflook
- 50 g basilicum
- 50 g pijnboompitten
- 100 ml olijfolie
- zout

1 Snijd de kaas in kleine stukjes (1 cm) en schil de knoflook.

2 Was de basilicumblaadjes en schud ze droog.

3 Doe alle ingrediënten in de kom en meng deze tot u een homogene massa hebt.

U kunt de pesto circa 1 week in de koelkast bewaren.

Hete groentesoep

- 500 g groenten (wortels, courgette, uien, aardappelen)
- 1 teentje knoflook
- 1 bouillonblokje
- 400 ml water
- 100 ml room
- zout
- kruiden naar smaak (peterselie, tijm, maggiplant)

1 Was de courgette en schil de wortels, uien, aardappelen en knoflook.

2 Snijd alle groenten in stukjes en kook ze circa 15 minuten met het bouillonblokje, water en de kruiden.

Laat de gekookte groenten een beetje afkoelen.

3 Voeg de room toe en meng het geheel circa 40 seconden tot een glad mengsel.

Innledning

Gratulerer med kjøpet og velkommen til Philips! Du får best mulig nytte av støtten som Philips tilbyr, hvis du registrerer produktet ditt på www.philips.com/welcome.

Generell beskrivelse (fig. 1)

1 Motorenhet
2 Plasseringspiler
3 Lokk
4 Gummipakning
5 Øvre kniv
6 Nedre kniv
7 Bolle
8 Sklisikker ring

Viktig

Les denne brukerveiledningen nøye før du bruker apparatet, og ta vare på den for senere referanse.

Fare

- Motorenheten må aldri senkes ned i vann eller annen væske eller skylles under springen. Bruk bare en fuktig klut til å rengjøre motorenheten.

Advarsel

- Vær svært forsiktig når du håndterer knivene. Vær ekstra forsiktig når du fjerner dem fra bollen, når du tømmer bollen, og når du rengjør dem. Skjærekantene kan være svært skarpe.
- Før du kobler til apparatet, må du kontrollere at spenningen som er angitt på apparatet, stemmer overens med nettspenningen.
- Apparatet må ikke brukes hvis det er skade på ledningen, støpselet eller andre deler.
- Hvis ledningen er ødelagt, må den alltid skiftes ut av Philips, et servicesenter som er godkjent av Philips, eller lignende kvalifisert personell, slik at man unngår farlige situasjoner.

- Dette apparatet er ikke tiltenkt bruk av personer (inkludert barn) som har nedsatt sanseevne eller fysisk eller psykisk funksjonsevne, eller personer som ikke har erfaring eller kunnskap, unntatt hvis de får tilsyn eller instruksjoner om bruk av apparatet av en person som er ansvarlig for sikkerheten.
- Pass på at barn er under tilsyn, slik at de ikke leker med apparatet.
- Ikke la barn bruke hakkeren uten tilsyn.

Viktig

- Ikke overskrid maksimumsmengdene og tilberedningstidene som er angitt i tabellen.
- Del store ingredienser opp i biter på ca. 2 cm før du behandler dem.
- Fyll aldri ingredienser som er varmere enn 80 °C i bollen.
- Hvis ingrediensene fester seg til veggen i bollen, tar du ut motorenheten, åpner lokket og løsner dem med en slikkepott eller ved å tilsette væske.
- Du må ikke bruke tilbehør eller deler fra andre produsenter, eller deler som Philips ikke spesifikt anbefaler. Hvis du bruker denne typen tilbehør eller deler, fører det til at garantien blir ugyldig.
- Dette apparatet skal kun brukes i husholdningen.

Elektromagnetiske felt (EMF)

Dette Philips-apparatet overholder alle standarder som gjelder for elektromagnetiske felt (EMF). Hvis det håndteres riktig og i samsvar med instruksjonene i denne brukerhåndboken, er det trygt å bruke det ut fra den kunnskapen vi har per dags dato.

Før første gangs bruk

- Rengjør delene som kommer i kontakt med mat, grundig før apparatet brukes for første gang (se avsnittet Rengjøring).

Bruke apparatet

1. **Plasser den øvre kniven på den nedre kniven (1), og vri den mot klokken til den låses på plass (2) (fig. 2).**

2 Plasser den sammensatte knivenheten på tappen midt i bollen (fig. 3).

3 Ha ingrediensene i bollen (fig. 4).

Informasjon om mengder og bearbeidingstider finner du i tabellen nedenfor.

Du oppnår best resultat hvis du holder deg til mengdene og tilberedningstidene som er angitt i tabellen.

Maksimumsmengder og tilberedningstider

Hakke tørre ingredienser

Ingredienser	Maks. mengde	Tid
Løk i terninger	100 g	3–4 pulseringer
Persille	60 g	10 pulseringer
Magert kjøtt (høy kvalitet), i terninger på 2–3 cm	400 g	10 sek.
Nøtter/mandler	300 g	30 sek.

Mikse våte ingredienser

Ingredienser	Maks. mengde	Tid
Tomater, kuttet i 4 biter	600 g	30 sek.
Milkshake	800 ml	30 sek.
Babymat	600 g og væske	45 sek.
Pesto	300 g	30–60 sek.
Smoothie	500 g	30 sek.
Varm grønnsakssuppe	1000 ml	40 sek.

4 Sett lokket på bollen (fig. 5).

5 Koble til motorenheten og sett den på lokket (fig. 6).

Kontroller at plasseringspilene på lokket og motorenheten er plassert direkte over hverandre.

6 Press motorenheten ned for å starte hakkeprosessen.

Apparatet jobber så lenge du trykker ned motorenheten.

- Når du hakker myke ingredienser (f.eks. løk, persille eller magert kjøtt), anbefaler vi at du trykker kort på motorenheten flere ganger på rad (pulsering). For én puls trykker du motorenheten ned i ett sekund, og deretter slipper du den i ett sekund.

7 Når hakkeprosessen er fullført, venter du til bladene har stoppet fullstendig.

8 Ta ut motorenheten, lokket og knivenheten før du tømmer bollen.

Rengjøring

Bruk aldri skurebørster, skuremidler eller væsker som alkohol, bensin eller aceton til å rengjøre apparatet.

Senk aldri motorenheten ned i vann, og vask den aldri i oppvaskmaskinen.

1 Koble fra apparatet og ta delene fra hverandre.

For å rengjøre ekstra godt, kan du også fjerne tetningsringen og den sklisikre ringen.

2 Når du skal ta den øvre kniven av den nedre, vrir du den med klokken og drar den oppover.

3 Vask bollen, lokket, knivene, tetningsringen og den sklisikre ringen i oppvaskmaskinen eller i varmt vann med oppvaskmiddel.

4 Rengjør motorenheten med en fuktig klut.

Miljø

- Ikke kast apparatet som restavfall når det ikke kan brukes lenger. Lever det inn til en gjenvinningsstasjon. Ved å gjøre dette bidrar du til å ta vare på miljøet (fig. 7).

Garanti og service

Hvis du trenger service eller informasjon, eller hvis du har et problem med produktet, kan du gå til webområdet til Philips på **www.philips.com/support**. Du kan også ta kontakt med Philips' forbrukerstøtte der du bor. Du finner telefonnummeret i garantiheftet. Hvis det ikke finnes noen forbrukerstøtte i nærheten, kan du kontakte din lokale Philips-forhandler.

Vanlige spørsmål

I dette avsnittet finner du en oversikt over de vanligste spørsmålene som stilles om apparatet. Hvis du ikke finner svar på spørsmålet ditt her, kan du ta kontakt med forbrukerstøtten der du bor.

Spørsmål	Svar
Kan alle delene vaskes i oppvaskmaskin?	Ja, bortsett fra motorenheten.
Kan jeg helle kokende væske i bollen?	Nei, du bør avkjøle varme væsker til 80 °C / 175 °F.
Hvorfor kommer det en ubehagelig lukt fra motoren når jeg bruker apparatet?	Det er svært vanlig at apparatet avgir en ubehagelig lukt eller litt røyk de første gangene det brukes. Dette vil gi seg etter at du har brukt apparatet noen ganger. Apparatet kan også avgi en ubehagelig lukt eller litt røyk hvis det kjøres for lenge. Hvis dette er tilfellet, slutter du å bruke apparatet og lar det kjøles ned i én time.
Apparatet stoppet fordi knivenheten er blokkert. Hva skal jeg gjøre?	Fjern motorenheten og lokket fra apparatet. Bruk en slikkepott til å løsne ingrediensene som blokkerer knivenheten. Du må kanskje også behandle mindre mengder.

Spørsmål	Svar
Hakkeren fungerer ikke når jeg trykker på motorenheten. Hva må jeg gjøre?	Kontroller om motorenheten er plassert riktig på lokket. Plasseringspilene på lokket og motorenheten skal være direkte over hverandre.
Kan jeg bruke apparatet med kun den nedre kniven?	Ja, du kan bruke apparatet med kun den nedre kniven på små mengder opptil 100 g/ml.

Oppskrifter

Bananshake

- 250 g banan
- 500 ml melk
- 5 isbiter
- tilsett sukker eller vaniljesukker etter smak

1 Legg alle ingrediensene i bollen, og miks i ca. 30 sekunder til blandingen er jevn og kremete.

Server umiddelbart.

Kiwi-jordbærsmoothie

- 200 g kiwi
- 100 g frossen banan
- 100 g frosne jordbær
- 150 ml ananassaft

1 Skjær bananen i skiver på 2 cm, og legg dem i fryseren sammen med jordbærene i ett døgn. Bananen og jordbærene bør brukes direkte fra fryseren.

2 Skrell kiwiene, og skjær dem i biter.

3 Legg alle ingrediensene i bollen, og miks i ca. 30 sekunder til blandingen er jevn.

Server umiddelbart.

Pesto

- 50 g parmesanost
- 10 g hvitløk
- 50 g basilikum
- 50 g pinjekjerner
- 100 ml olivenolje
- salt

1 Skjær osten i små biter (1 cm), og skrell hvitløken.

2 Vask basilikumsbladene og rist vannet av dem.

3 Legg alle ingrediensene i bollen, og miks til du har en jevn blanding.

Du kan oppbevare pestoen i kjøleskapet i ca. én uke.

Varm grønnsakssuppe

- 500 g grønnsaker (gulrøtter, squash, løk, poteter)
- 1 fedd hvitløk
- 1 buljongterning
- 4 dl vann
- 100 ml fløte
- salt
- urter etter smak (persille, timian, løpstikke)

1 Vask squashen, og skrell gulrøttene, løken, potetene og hvitløken.

2 Skjær alle grønnsakene i biter, og stek dem sammen med vann, buljongterningen og urtene i ca. 15 minutter.

La de stekte grønnsakene kjøle seg ned litt.

3 Tilsett fløten, og miks i ca. 40 sekunder til blandingen er jevn.

Introdução

Parabéns pela sua compra e bem-vindo à Philips! Para tirar todo o partido da assistência fornecida pela Philips, registe o seu produto em www.philips.com/welcome.

Descrição geral (fig. 1)

1 Motor
2 Setas de posicionamento
3 Tampa
4 Anel vedante
5 Lâmina superior
6 Lâmina inferior
7 Taça
8 Anel anti-deslizante

Importante

Leia cuidadosamente este manual do utilizador antes de utilizar o aparelho e guarde-o para consultas futuras.

Perigo

- Nunca mergulhe o motor em água ou outro líquido, nem o enxagúe à torneira. Utilize apenas um pano húmido para limpar o motor.

Aviso

- Tenha muito cuidado ao manusear as lâminas. Tenha um cuidado especial quando as remover da taça, quando esvaziar a taça e quando as limpar. Os rebordos de corte são muito afiados.
- Verifique se a voltagem indicada no aparelho corresponde à voltagem eléctrica local antes de o ligar.
- Não se sirva do aparelho no caso de o fio de alimentação, a ficha ou outros componentes se apresentarem danificados.
- Se o fio estiver danificado, deve ser sempre substituído pela Philips, por um centro de assistência autorizado da Philips ou por pessoal devidamente qualificado para se evitarem situações de perigo.

- Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimentos, salvo se tiverem recebido supervisão ou instruções sobre o uso do aparelho por alguém responsável pela sua segurança.
- As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Não deixe que crianças utilizem o aparelho sem supervisão.

Cuidado

- Não exceda as quantidades e os tempos de preparação indicados na tabela.
- Corte os ingredientes de grandes dimensões em pedaços com cerca de 2 cm antes de qualquer preparação.
- Nunca encha a taça com ingredientes a uma temperatura superior a 80 °C.
- Se os ingredientes ficarem colados à parede da taça, retire o motor, abra a tampa e solte-os com uma espátula ou adicione um pouco de líquido.
- Nunca utilize quaisquer acessórios ou peças de outros fabricantes ou que a Philips não tenha especificamente recomendado. Se utilizar tais acessórios ou peças, a garantia torna-se inválida.
- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico.

Campos electromagnéticos (CEM)

Este aparelho da Philips respeita todas as normas relacionadas com campos electromagnéticos (CEM). Se for manuseado correctamente e de acordo com as instruções neste manual do utilizador, este aparelho proporciona uma utilização segura, como demonstrado pelas provas científicas actualmente disponíveis.

Antes da primeira utilização

- Limpe muito bem todas as peças que entrem em contacto com os alimentos antes de utilizar o aparelho pela primeira vez (consulte o capítulo “Limpeza”).

Utilizar o aparelho

1 Coloque a lâmina superior sobre a lâmina inferior (1) e rode-a para a esquerda até esta encaixar na sua posição (2) (fig. 2).

2 Coloque as lâminas montadas no pino no centro da taça (fig. 3).

3 Coloque os ingredientes na taça (fig. 4).

Consulte a tabela a seguir para as quantidades e tempos de processamento correctos.
Obterá melhores resultados se respeitar as quantidades e os tempos de preparação da tabela.

Quantidades e tempos de processamento máximos

Picar ingredientes secos

Ingredientes	Quantidade máxima	Tempo
Cebolas, aos cubos	100 g	3-4 pressões
Salsa	60 g	10 pressões
Carne de vaca magra (da melhor qualidade), em cubos de 2-3 cm	400 g	10 seg.
Nozes/amêndoas	300 g	30 seg.

Liquidificação de ingredientes húmidos

Ingredientes	Quantidade máxima	Tempo
Tomates, cortados em 4 pedaços	600 g	30 seg.
Batido	800 ml	30 seg.
Comida de bebé	600 g + líquido	45 seg.
Pesto	300 g	30-60 seg.

Ingredientes	Quantidade máxima	Tempo
Batidos de fruta	500 g	30 seg.
Sopa de legumes quente	1000 ml	40 seg.

4 **Coloque a tampa na taça (fig. 5).**

5 **Ligue o motor e coloque-o na tampa (fig. 6).**
Certifique-se de que as setas de posicionamento da tampa e da unidade do motor estão directamente opostas uma à outra.

6 **Prima a unidade do motor para iniciar o processo de corte.**
O aparelho funciona enquanto mantiver pressionada a unidade do motor.
- Quando picar ingredientes macios (por exemplo, cebolas, salsa ou carne de vaca magra), aconselhamo-lo a premir o motor por breves momentos, várias vezes consecutivas (função "Pulse"). Para 1 pressão, prima o motor durante um segundo e, em seguida, solte-o durante 1 segundo.

7 **Quando o processo para picar estiver concluído, aguarde até as lâminas pararem completamente.**

8 **Retire o motor, a tampa e as lâminas antes de esvaziar a taça.**

Limpeza

Nunca utilize esfregões, agentes de limpeza abrasivos ou líquidos agressivos, tais como álcool, petróleo ou acetona, para limpar o aparelho.

Nunca mergulhe a unidade do motor em água nem a lave na máquina.

1 **Desligue o aparelho da corrente e desmonte-o.**
Para uma limpeza mais profunda, pode também remover o anel vedante e o anel antideslizante.

2 **Para retirar a lâmina superior da lâmina inferior, rode-a para a direita e puxe-a para cima.**

3 Lave a taça, a tampa, as lâminas, o anel vedante e o anel antideslizante na máquina da loiça ou em água morna com detergente da loiça.

4 Limpe o motor com um pano húmido.

Meio ambiente

- Não deite fora o aparelho junto com o lixo doméstico normal no final da sua vida útil, entregue-o num ponto de recolha oficial para reciclagem. Ao fazê-lo, ajuda a preservar o ambiente (fig. 7).

Garantia e assistência

Se precisar de assistência ou informações, ou se tiver algum problema, visite o Web site da Philips em **www.philips.com/support** ou contacte o Centro de Apoio ao Cliente da Philips no seu país. Poderá encontrar o número de telefone no folheto de garantia mundial. Se não houver um Centro de Apoio ao Cliente no seu país, dirija-se ao representante local da Philips.

Perguntas mais frequentes

Este capítulo apresenta as perguntas mais frequentes sobre o aparelho. Se não conseguir encontrar a resposta à sua pergunta, contacte o Centro de Assistência Philips do seu país.

Pergunta	Resposta
Posso lavar todas as peças na máquina?	Sim, excepto a unidade do motor.
Posso verter líquidos a ferver para a taça?	Não, deixe os líquidos quentes arrefecerem até 80 °C.

Pergunta	Resposta
Por que razão o motor exala um cheiro desagradável quando está a trabalhar?	É muito comum que o aparelho exale algum cheiro desagradável ou liberte algum fumo durante as primeiras utilizações. Este fenómeno cessa ao fim de algumas utilizações do aparelho. Também é provável haver cheiros ou fumo se utilizar o aparelho durante muito tempo. Neste caso, tem de interromper a utilização do aparelho e deixá-lo arrefecer durante 60 minutos.
O aparelho deixou de trabalhar porque as lâminas estão bloqueadas. O que devo fazer?	Retire a unidade do motor e a tampa do aparelho. Utilize uma espátula para remover os ingredientes que bloqueiam as lâminas. Pode também precisar de preparar uma quantidade inferior de ingredientes.
A picadora não funciona quando pressiono a unidade do motor. O que devo fazer?	Verifique se a unidade do motor está colocada correctamente na tampa. As setas de posicionamento na tampa e na unidade do motor devem estar directamente opostas umas às outras.
Posso utilizar o aparelho apenas com a lâmina inferior?	Sim, pode utilizar o aparelho apenas com a lâmina inferior para processar quantidades pequenas de até 100 g/ml.

Receitas

Batido de banana

- 250 g de banana
- 500 ml de leite
- 5 cubos de gelo
- açúcar ou açúcar baunilhado a gosto

1 Coloque todos os ingredientes na taça e liquidifique durante aprox. 30 segundos até a mistura ficar macia e cremosa.

Sirva de imediato.

Semifrio de kiwi e morango

- 200 g de kiwi
- 100 g de banana congelada
- 100 g de morangos congelados
- 150 ml de sumo de ananás

1 **Corte a banana em fatias de 2 cm e coloque-a no congelador durante 1 dia juntamente com os morangos. A banana e os morangos devem ser utilizados imediatamente após retirar do congelador.**

2 **Descasque os kiwis e corte-os em pedaços.**

3 **Coloque todos os ingredientes na taça e liquidifique durante aprox. 30 segundos até a mistura ficar macia.**

Sirva de imediato.

Pesto

- 50 g de queijo Parmesão
- 10 g de alho
- 50 g de manjericão
- 50 g de pinhões
- 100 ml de azeite
- sal

1 **Corte o queijo em pedaços pequenos (1 cm) e descasque o alho.**

2 **Lave as folhas do manjericão e sacuda-as para libertarem a água.**

3 **Coloque todos os ingredientes na taça e liquidifique até obter uma mistura homogénea.**

Pode guardar o pesto no frigorífico durante aprox. 1 semana.

Sopa de legumes quente

- 500 g de vegetais (cenouras, courgette, cebolas, batatas)
- 1 dente de alho
- 1 cubo de caldo
- 400 ml de água
- 100 ml de natas
- sal
- ervas aromáticas a gosto (salsa, tomilho, aipo)

1 Lave a courgette e descasque as cenouras, as cebolas, as batatas e o alho.

2 Corte todos os legumes em pedaços e coza-os com um cubo de caldo, água e ervas aromáticas durante aprox. 15 minutos.

Deixe os vegetais cozidos arrefecerem um pouco.

3 Adicione as natas e liquidifique durante aprox. 40 segundos até o preparado estar macio.

Introduktion

Grattis till inköpet och välkommen till Philips! För att dra maximal nytta av den support som Philips erbjuder kan du registrera din produkt på www.philips.com/welcome.

Allmän beskrivning (Bild 1)

1 Motorenhet
2 Lägespilar
3 Lock
4 Tätningsring
5 Övre kniv
6 Nedre kniv
7 Skål
8 Stabiliserande gummifot

Viktigt

Läs användarhandboken noggrant innan du använder apparaten och spara den för framtida bruk.

Fara

- Sänk inte ned motorenheten i vatten eller någon annan vätska, och skölj den inte heller under kranen. Använd endast en fuktig trasa till att rengöra motorenheten.

Varning

- Var mycket försiktig när du hanterar knivarna. Var extra försiktig när du tar bort dem från skålen, när du tömmer skålen eller behållaren och när du rengör dem. Eggarna är mycket vassa.
- Kontrollera att den spänning som anges på apparaten överensstämmer med den lokala nätspänningen innan du ansluter apparaten.
- Använd inte apparaten om nätsladden, stickkontakten eller någon annan del är skadad.
- Om nätsladden är skadad måste den alltid bytas ut av Philips, något av Philips auktoriserade serviceombud eller liknande behöriga personer för att undvika olyckor.

- Apparaten är inte avsedd för användning av personer (inklusive barn) med olika funktionshinder, eller av personer som inte har kunskap om hur apparaten används, om de inte övervakas eller får instruktioner angående användning av apparaten av en person som är ansvarig för deras säkerhet.
- Små barn ska övervakas så att de inte kan leka med apparaten.
- Låt inte barn använda hackaren utan övervakning.

Varning!

- Överskrid inte mängderna och tillredningstiderna som anges i tabellen.
- Skär stora ingredienser i delar om ungefär 2 cm innan de tillreds.
- Fyll aldrig behållaren med ingredienser som är varmare än 80 °C.
- Om ingredienserna fastar på insidan av skålen för hackaren tar du bort motorenheten, öppnar locket och tar bort dem med hjälp av en slickepott eller lite vätska.
- Använd aldrig tillbehör eller delar från andra tillverkare om inte Philips särskilt har rekommenderat dem. Om du använder sådana tillbehör eller delar gäller inte garantin.
- Apparaten är endast avsedd för hushållsbruk.

Elektromagnetiska fält (EMF)

Den här apparaten från Philips uppfyller alla standarder för elektromagnetiska fält (EMF). Om apparaten hanteras på rätt sätt och enligt instruktionerna i den här användarhandboken är den säker att använda enligt de vetenskapliga belägg som finns i dagsläget.

Före första användningen

- Rengör noggrant de delar som kommer i kontakt med mat innan du använder apparaten för första gången (se avsnittet Rengöring).

Använda apparaten

1. **Placera den övre kniven på den nedre (1) och vrid den moturs tills den låses på plats (2) (Bild 2).**

2 Placera den monterade knivenheten på piggen i skålens mitt (Bild 3).

3 Lägg ingredienserna i skålen (Bild 4).

I tabellen nedan visas rekommenderade mängder och tillredningstider. Du får bäst resultat om du håller dig till mängderna och tillredningstiderna i tabellen.

Maximala mängder och tillredningstider

Hacka torra ingredienser

Ingredienser	Maximal mängd	Tid
Hackad lök	100 g	3–4 pulseringar
Persilja	60 g	10 pulseringar
Magert nötkött (hög kvalitet) i tärningar på 2–3 cm	400 g	10 sek.
Nötter/mandlar	300 g	30 sek

Blanda flytande ingredienser

Ingredienser	Maximal mängd	Tid
Tomater, skurna i 4 bitar	600 g	30 sek
Milkshake	800 ml	30 sek
Barnmat	600 g + vätska	45 sek.
Pesto	300 g	30–60 sek.
Smoothie	500 g	30 sek
Stark grönsakssoppa	1 000 ml	40 sek.

4 Sätt på locket på skålen (Bild 5).

5 Anslut motorenheten och placera den på locket (Bild 6).

Se till att lägespilarna på locket och motorenheten är placerade mittemot varandra.

6 **Tryck ned motorenheten så startar hackningen.**

Apparaten arbetar så länge du trycker ned motorenheten.

- När du hackar mjuka ingredienser (t.ex. lök, persilja eller magert nötkött) rekommenderar vi att du trycker ned motorenheten snabbt flera gånger i rad (“pulsering”). För 1 puls håller du motorenheten nedtryckt i 1 sekund och släpper den sedan i 1 sekund.

7 **När hackningen är klar väntar du tills knivarna har stannat helt.**

8 **Ta bort motorenheten, locket och knivenheten innan du tömmer skålen.**

Rengöring

Använd aldrig skursvampar, slipande rengöringsmedel eller vätskor som alkohol, bensin eller aceton till att rengöra enheten.

Sänk inte ned motorenheten i vatten och kör den inte i diskmaskinen.

1 **Dra ur nätsladden och ta isär apparaten.**

Om du vill rengöra apparaten extra noggrant kan du även ta bort tätningsringen och den halkfria ringen.

2 **Ta bort den övre kniven från den nedre, vrid den medurs och dra den uppåt.**

3 **Rengör skålen, locket, knivarna, tätningsringen och den halkfria ringen i diskmaskin eller i varmt vatten med lite diskmedel.**

4 **Gör ren motorenheten med en fuktad trasa.**

Miljön

- Kasta inte apparaten i hushållssoporna när den är förbrukad. Lämna in den för återvinning vid en officiell återvinningsstation, så hjälper du till att skydda miljön (Bild 7).

Garanti och service

Om du behöver service eller information eller har problem med apparaten kan du besöka Philips webbplats på **www.philips.com/support** eller kontakta Philips kundtjänst i ditt land. Du hittar telefonnumret i garantibroschyren. Om det inte finns någon kundtjänst i ditt land vänder du dig till din lokala Philips-återförsäljare.

Vanliga frågor

Det här kapitlet innehåller de vanligaste frågorna om apparaten. Om du inte hittar svaret på din fråga kan du kontakta kundtjänst i ditt land.

Fråga	Svar
Kan jag diska alla delar i diskmaskin?	Ja, förutom motorenheten.
Kan jag hälla kokande vätska i skålen?	Nej, låt varma vätskor svalna till 80 C.
Varför kommer det en obehaglig lukt från motorn medan den är igång?	Det är vanligt att apparaten avger lite rök eller otrevlig lukt de första gångerna den används. Det kommer att upphöra när du använt apparaten några gånger. Apparaten kan även avge lite rök eller otrevlig lukt om den används för länge. I så fall måste du stänga av apparaten och låta den svalna under en timme.
Apparaten har slutat fungera för att knivenheten är blockerad .Vad ska jag göra?	Ta bort motorenheten och locket från apparaten. Använd en slickepott för att avlägsna de ingredienser som blockerar knivenheten. Du kan även behöva minska mängden ingredienser.
Hackaren fungerar inte när jag trycker ned motorenheten. Vad ska jag göra?	Kontrollera att motorenheten är korrekt placerad på locket. Lägespilarna på locket och motorenheten ska vara placerade mittemot varandra.

Fråga	Svar
Kan jag använda apparaten endast med den nedre kniven?	Ja, kan du använda apparaten endast med den nedre kniven, men bara för bearbetning av små mängder upp till 100 g/ml.

Recept

Banan-milkshake

- 250 g banan
- 500 ml mjölk
- 5 isbitar
- socker eller vaniljsocker efter smak

1 **Lägg alla ingredienser i skålen och mixa i cirka 30 sekunder tills blandningen är jämn och krämig.**

Servera omedelbart.

Kiwi-jordgubbs-smoothie

- 200 g kiwi
- 100 g frusen banan
- 100 g frysta jordgubbar
- 150 ml ananasjuice

1 **Skär bananen i 2 cm tjocka skivor och lägg dem i frysen i 1 dag tillsammans med jordgubbarna. Bananen och jordgubbarna bör användas direkt när du tar ut dem ur frysen.**

2 **Skala kiwifrukterna och skär dem i bitar.**

3 **Lägg alla ingredienser i skålen och mixa i cirka 30 sekunder tills blandningen är jämn.**

Servera omedelbart.

Pesto

- 50 g parmesanost
- 10 g vitlök
- 50 g basilika
- 50 g pinjenötter
- 1 dl olivolja
- salt

1 **Skär osten i små bitar (1 cm) och skala vitlöken.**

2 **Skölj basilikabladen och skaka dem torra.**

3 **Lägg alla ingredienser i skålen och mixa tills blandningen är slät.**
Du kan förvara pesto i kylskåpet i cirka 1 vecka.

Stark grönsakssoppa

- 500 g grönsaker (morötter, zucchini, lök, potatis)
- 1 vitlöksklyfta
- 1 buljongtärning
- 4 dl vatten
- 100 ml grädde
- salt
- örter efter smak (persilja, timjan, libbsticka)

1 **Skölj zucchinin och skala morötter, lök, potatis och vitlök.**

2 **Skär alla grönsaker i bitar och koka dem med buljongtärning, vatten och örter i cirka 15 minuter.**
Låt de kokade grönsakerna svalna lite.

3 **Tillsätt grädden och mixa i cirka 40 sekunder tills det är jämnt.**

Giriş

Ürünümüzü satın aldığınız için teşekkür ederiz; Philips'e hoş geldiniz! Philips'in sunduğu destekten faydalanabilmek için lütfen ürününüzü şu adresten kaydedin: www.philips.com/welcome.

Genel açıklamalar (Şek. 1)

1 Motor ünitesi
2 Yön okları
3 Kapak
4 Halka conta
5 Üst bıçak
6 Alt bıçak
7 Hazne
8 Kayma önleyici halka

Önemli

Cihazı kullanmadan önce bu kullanım kılavuzunu okuyun ve gelecekte de başvurmak üzere saklayın.

Tehlike

- Motor ünitesini kesinlikle suya ve başka sıvı maddelere batırmayın, musluk altında yıkamayın. Nemli bezle silerek temizleyin.

Uyarı

- Bıçakları çok dikkatli kullanın. Bunları hazneden çıkartırken, hazneyi veya kavanozu boşaltırken ve bıçakları temizlerken özellikle dikkat edin. Bıçakların kesici yüzeyleri çok keskindir.
- Cihazı prize takmadan önce, üstünde yazılı olan gerilimin, evinizdeki şebeke gerilimiyle aynı olup olmadığını kontrol edin.
- Elektrik kordonu, fişi veya diğer parçaları hasar görmüş cihazları kesinlikle kullanmayın.
- Cihazın elektrik kablosu hasarlıysa, bir tehlike oluşturmasını önlemek için mutlaka Philips'in yetki verdiği bir servis merkezi veya benzer şekilde yetkilendirilmiş kişiler tarafından değiştirilmesini sağlayın.
- Bu cihaz, güvenliklerinden sorumlu kişilerin nezareti veya talimatı olmadan, fiziksel, sinirsel ya da zihinsel becerileri gelişmemiş veya bilgi

ve tecrübe açısından yetersiz kişiler tarafından (çocuklar da dahil) kullanılmamalıdır.
- Küçük çocukların cihazla oynamaları engellenmelidir.
- Yetişkin nezareti olmadan çocukların doğrayıcıyı kullanmasına izin vermeyin.

Dikkat
- Tabloda belirtilen miktarları ve hazırlama sürelerini aşmayın.
- Büyük malzemeleri işlemeden önce yaklaşık 2 cm'lik parçalar halinde kesin.
- Hazneyi kesinlikle 80°C'den daha sıcak malzemelerle doldurmayın.
- Malzemeler haznenin kenarlarına yapışırsa motor ünitesini çıkarıp kapağı açın ve yapışan malzemeyi bir spatula ile çıkarın veya bir miktar sıvı ekleyin.
- Başka marka ya da Philips tarafından önerilmeyen aksesuar ve parçaları kesinlikle kullanmayın. Bu gibi aksesuar ve parçaları kullandığınızda garantiniz geçersiz hale gelir.
- Bu cihaz sadece evde kullanım için tasarlanmıştır.

Elektromanyetik alanlar (EMF)

Bu Philips cihazı elektromanyetik alanlarla (EMF) ilgili tüm standartlara uygundur. Bu cihaz, gereği gibi ve bu kılavuzdaki talimatlara uygun şekilde kullanıldığında, bugünün bilimsel verilerine göre kullanımı güvenlidir.

İlk kullanımdan önce

- Cihazı ilk kez kullanmadan önce, gıdayla temas edecek parçaları iyice temizleyin (bkz.'Temizlik' bölümü).

Cihazın kullanımı

1. **Üst bıçağı alt bıçağın üzerine yerleştirin (1) ve yerine oturana kadar saat yönünün tersine çevirin (2) (Şek. 2).**

2. **Birleştirdiğiniz bıçak ünitesini haznenin ortasındaki milin üzerine yerleştirin (Şek. 3).**

3. **Malzemeleri hazneye koyun (Şek. 4).**

Uygun miktarlar ve hazırlama süreleri için aşağıdaki tabloya başvurun.

En iyi sonucu elde etmek için, tablodaki miktarlar ve hazırlama sürelerini uygulayın.

Maksimum miktarlar ve hazırlama süreleri

Kuru malzemelerin doğranması

Malzemeler	Maks. miktar	Süre
Soğan, kıyılmış	100g	3-4 darbe
Maydanoz	60g	10 darbe
Yağsız biftek (iyi kalite), 2-3 cm'lik kuşbaşı	400 g	10 sn.
Fındık/badem	300 gr	30 sn.

Islak malzemelerin karıştırılması

Malzemeler	Maks. miktar	Süre
Domates, 4'e bölünmüş	600 gr	30 sn.
Milk shake	800ml	30 sn.
Bebek maması	600g + sıvı	45 sn.
Pesto sosu	300 gr	30-60 sn.
Smoothie	500 gr	30 sn.
Sıcak sebze çorbası	1000ml	40 sn.

4 Haznenin kapağını kapatın (Şek. 5).

5 Motor ünitesinin fişini takıp kapağın üzerine yerleştirin (Şek. 6).
Kapağın ve motor ünitesinin üstündeki yön oklarının birbirine tam olarak zıt yerleştirilmesini sağlayın.

6 Parçalama işlemini başlatmak için motor ünitesini aşağı yönde bastırın.
Cihaz, motor ünitesini aşağıya bastırdığınız sürece çalışmayı sürdürür.

- Yumuşak malzemeler (örn. soğan, maydanoz veya yağsız et) keserken, motor ünitesine birkaç kez art arda kısaca basmanızı öneririz (‘darbe’). 1 darbe için motor ünitesini bir saniye bastırdıktan sonra 1 saniye süreyle bırakın.

7 Doğrama işlemi bittiğinde bıçaklar tamamen durana kadar bekleyin.

8 Motor ünitesini ve kapağı çıkarın, hazneyi boşaltmadan önce bıçak ünitesini de çıkarın.

Temizleme

Cihazı temizlemek için ovma telleri, alkol, benzin veya aseton gibi aşındırıcı temizlik ürünleri veya zarar verici sıvılar kullanmayın.

Motor ünitesini kesinlikle suya sokmayın veya bulaşık makinesinde yıkamayın.

1 Cihazın fişini çekin ve parçalarını sökün.

Daha iyi bir temizlik için, halka contayı ve kayma önleyici halkayı da çıkarabilirsiniz.

2 Üst bıçağı alt bıçaktan ayırmak için saat yönünde çevirip yukarı çekin.

3 Hazneyi, kapağı, bıçakları, halka contayı ve kayma önleyici halkayı bulaşık makinesinde veya bir miktar bulaşık deterjanı katılmış ılık suda yıkayın.

4 Motor ünitesini nemli bezle silerek temizleyin.

Çevre

- Kullanım ömrü sonunda, cihazı normal evsel atıklarla birlikte atmayın; bunun yerine, geri dönüşüm için resmi toplama noktalara teslim edin. Böylece, çevrenin korunmasına yardımcı olursunuz (Şek. 7).

Garanti ve servis

Servise ya da daha fazla bilgiye ihtiyaç duyarsanız veya bir sorunla karşılaşırsanız, **www.philips.com/support** adresindeki Philips web sitesini ziyaret edin veya ülkenizde bulunan Philips Müşteri Destek Merkezi ile iletişim kurun. Telefon numarasını dünya çapında geçerli garanti belgesinde bulabilirsiniz. Ülkenizde bir Müşteri Destek Merkezi yoksa, yerel Philips bayiine başvurun.

Sıkça sorulan sorular

Bu bölümde cihazla ilgili en sık sorulan sorular bulunmaktadır. Sorunuzun cevabını burada bulamıyorsanız ülkenizdeki Tüketici Danışma Hattına başvurun.

Soru	Cevap
Cihazın tüm parçalarını bulaşık makinesinde yıkayabilir miyim?	Evet, motor ünitesi hariç.
Hazneye kaynayan sıcak malzemeler koyabilir miyim?	Hayır, sıcak sıvıları 80°C'ye kadar soğutun.
Motor çalışırken neden hoş olmayan kokular çıkarıyor?	Cihazın istenmeyen kokular yayması veya ilk birkaç kullanımda duman çıkarması sık rastlanan bir durumdur. Bu belirti, birkaç kullanım sonrasında sona erecektir. Cihaz aynı anda uzun bir süre kullanıldığında da istenmeyen kokular yayabilir veya duman çıkarabilir. Bu durumda, cihazı çalıştırmayı durdurmalı ve 60 saniye boyunca soğumasını beklemelisiniz.
Cihaz bıçak ünitesinin takılması nedeniyle durdu. Ne yapmalıyım?	Motor ünitesini ve cihazın kapağını çıkarın. Bıçak ünitesinin çalışmasına engel olan malzemeleri bir spatula kullanarak temizleyin. Daha az bir miktarla işlem yapmanız da gerekebilir.

Soru	Cevap
Motor ünitesini bastırdığımda doğrayıcı çalışmıyor. Ne yapmalıyım?	Motor ünitesinin kapağa düzgün olarak yerleşip yerleşmediğini kontrol edin. Kapağın ve motor ünitesinin üstündeki yön okları birbirine tam olarak zıt olmalıdır.
Cihazı sadece alt bıçakla kullanabilir miyim?	Evet, 100g/ml'ye kadar çıkan miktarda malzemeleri doğrarken cihazı sadece alt bıçakla çalıştırabilirsiniz.

Tarifler

Muzlu süt

- 250g muz
- 500ml süt
- 5 adet buz küpü
- damak zevkinize göre şeker veya vanilya

1 Tüm malzemeleri hazneye koyup yaklaşık 30 saniye, karışım pürüzsüz bir kıvam alana kadar karıştırın.

Derhal servis yapın.

Kivili çilekli smoothie

- 200g kivi
- 100g donmuş muz
- 100 gr donmuş çilek
- 150 ml ananas suyu

1 Muzu 2 cm'lik dilimler halinde doğrayıp çileklerle birlikte 1 gün buzlukta bekletin. Muz ve çileği içeceği hazırlayacağınız an buzluktan çıkarmalısınız.

2 Kivileri soyup doğrayın.

3 Tüm malzemeleri hazneye koyup yaklaşık 30 saniye, karışım pürüzsüz bir kıvam alana kadar karıştırın.

Derhal servis yapın.

Pesto sosu

- 50 g parmesan peyniri
- 10 g sarımsak
- 50 g fesleğen
- 50 g çam fıstığı
- 100 ml zeytinyağı
- tuz

1 Peyniri 1 cm'lik parçalar halinde doğrayın, sarımsağı soyun.

2 Fesleğen yapraklarını yıkayıp fazla suyunu alın.

3 Tüm malzemeleri bir kaseye koyup homojen bir karışım elde edene kadar karıştırın.

Pestoyu buzdolabında yaklaşık 1 hafta saklayabilirsiniz.

Sıcak sebze çorbası

- 500g sebze (havuç, kabak, soğan, patates)
- 1 diş sarımsak
- 1 tablet bulyon
- 400 ml su
- 100ml krema
- tuz
- isteğe göre taze ot çeşitleri (maydonoz, kekik, kereviz yaprağı)

1 Kabakları yıkayın, havuç, patates ve sarımsağı soyun.

2 Tüm sebzeleri doğrayıp bulyon, su ve otlarla yaklaşık 15 dakika pişirin.

Pişen sebzeleri bir süre soğumaya bırakın.

3 Kremayı ekleyip yaklaşık 40 saniye, pürüzsüz bir kıvam alana kadar karıştırın.

۲ تمام سبزیجات را ریز کرده و آنها را با آب مرغ، آب و سبزیجات معطر به مدت حدود ۱۵ دقیقه طبخ کنید.

بگذارید سبزیجات پخته شده قدری خنک شوند.

۳ خامه را اضافه کنید و به مدت ۴۰ ثانیه هم بزنید تا نرم و روان شود.

نوشیدنی کیوی-توت فرنگی

- ۲۰۰ گرم کیوی
- ۱۰۰ گرم موز منجمد
- ۱۰۰ گرم توت فرنگی یخ زده
- ۱۵۰ میلی لیتر آب آناناس

1 موزرا به برشهای ۲ سانتی متری برش داده و آنها را همراه با توت فرنگیها در فریزر قرار دهید. موز و توت فرنگیها باید بلافاصله پس از بیرون آوردن از فریزر مورد استفاده قرار گیرند.

2 سیب زمینیها را پوست گرفته و آنان را به صورت میله ای برش دهید.

3 کلیه مواد را در کاسه قرار داده و حدود ۳۰ ثانیه مخلوط کنید تا مخلوط نرم شود.

بلافاصله سرو کنید.

پستو

- ۵۰ گرم پنیر پارمیژان
- ۱۰ گرم سیر
- ۵۰ گرم ریحان
- ۵۰ گرم مغز کاج
- ۱۰۰ میلی لیتر روغن زیتون
- نمک

1 قطعات را به تکه های کوچکتر برش دهید (۱ سانتی متر) و پوست سیر را بکنید.

2 برگهای ریحان را بشوئید و آنها را تکان داده تا آب آنان گرفته شود.

3 کلیه مواد را در کاسه قرار داده و آنها را مخلوط کنید تا یک مخلوط یکدست ایجاد شود.

می توانید پستو را در به مدت حدود ۱ هفته دریخچال نگهداری کنید.

سوپ سبزیجات داغ

- ۵۰۰ گرم سبزیجات (هویج، کدو، پیاز، سیب زمینی)
- ۱ عدد سیر
- ۱ حبه پودر مرغ
- ۴۰۰ میلی لیتر آب
- ۱۰۰ میلی لیتر خامه
- نمک
- سبزیجات معطر برای طعم دادن (جعفری، آویشن، انجدان رومی)

1 کدو را بشویید و پوست هویجها، پیاز و سیر را بکنید.

سئوال	جواب
آیا می توانم تمامی قطعات را درماشین ظرف شویی بشویم؟	بلی، بجزواحد موتور
آیا می توانم مایعات داغ را در کاسه بریزم؟	خیر، بگذارید تا مایعات تا دمای ۸۰ درجه سانتی گراد/۱۷۵ درجه فارنهایت گرم خنک شوند.
چرا واحد موتوردرحین کار بوی ناخوشایندی را تولید می کند؟	برای یک دستگاه، تولید دود و بوی نامطبوع درچند باراول استفاده بسیارعادی می باشد. این مورد بعد ازچند باراستفاده ازدستگاه متوقف خواهد شد. اگردستگاه برای مدت طولانی مورد استفاده قرارگیرد، دستگاه ممکن است ازخود بوی نامطبوع یا دود متصاعد کند. دراین حالت، باید دستگاه را از متوقف کرده و بگذارید دستگاه برای ۶۰ دقیقه خنک شود.
دستگاه بخاطرگیرکردن تیغه متوقف شده است. چکارباید انجام دهم؟	واحد موتوررا جدا کرده و دردستگاه را بردارید. ازیک کاردک برای جابجا کردن موادی که تیغه را متوقف نموده اند استفاده کنید. ممکن است مجبورشوید تا مواد را درمقادیرکمترآماده نمایید.
خردکن هنگامی که واحد موتور را فشارمی دهم کارنمی کند. چکارباید انجام دهم؟	بررسی کنید که واحد موتورروی دربطورصحیح قرارگرفته باشد. علامتهای جازدن روی درو واحد موتورباید درست روبروی یکدیگرقرارگرفته باشند.
آیا می توانم ازدستگاه فقط با تیغه پایین استفاده کنم؟	بلی، می توانید ازدستگاه با تیغه پایین استفاده کنید تا مقادیر کوچک به مقدار۱۰۰ گرم/میلی لیتررا آماده نمایید.

دستورالعمل پخت مواد

کیک موزی

- ۲۵۰ گرم موز
- ۵۰۰ میلی لیترشیر
- ۵ تکه یخ
- شکریا شکروانیلی برای طعم دادن

۱ کلیه مواد را درکاسه قرارداده و حدود ۳۰ ثانیه مخلوط کنید تا مخلوط نرم شده و خامه ای شود.

بلافاصله سرو کنید.

۸ واحد موتور، درواحد تیغه را قبل از خالی کردن کاسه بردارید.

تمیزکردن

هرگزازصفحات ساینده، مواد پاک کننده ساینده یا مایعات قوی مانند الکل، بنزین یا استن برای تمیزکردن دستگاه استفاده نکنید.

هرگزواحد موتوررا درآب قرارندهید و هرگزآن را با ماشین ظرفشویی تمیزنکنید.

۱ دوشاخه دستگاه را ازبرق خارج کرده و آن را بازکنید.

برای تمیزکردن کامل، می توانید حلقه آب بندی و حلقه ضد لیزخوردن را هم جدا نمایید.

۲ **برای بازکردن تیغه بالا ازتیغه پایین، آن را درجهت حرکت عقربه های ساعت بگردانید و آن را به طرف بالا بکشید.**

۳ **کاسه، تیغه، تیغه ها، حلقه آب بندی و حلقه ضد لیزخوردن را با ماشین ظرف شویی یا درآب گرم همراه با مقداری مایع ظرفشویی تمیزنمایید.**

۴ واحد موتوررا با یک پارچه مرطوب تمیزکنید.

محیط زیست

- دستگاه را مانند سایرزباله های خانگی دورنریزید، و آن را درمحلهای تعیین شده دور بریزید. با انجام این کارشما به حفظ محیط زیست کمک می کنید (شکل ۷).

ضمانت و سرویس

اگربه اطلاعات نیازدارید یا با مشکلی روبرو شدید، لطفاً ازسایت اینترنتی Philips به نشانی **www.philips.com/support** بازدید کرده یا با مرکزمراقبت ازمشتری Philips در کشورخود تماس بگیرید. شماره تلفن این مرکزرا دربرگه ضمانت جهانی پیدا خواهید کرد. اگر درکشورشما مرکزحمایت ازمشتری وجود ندارد به فروشنده لوازم Philips مراجعه کنید.

سؤالات معمول

دراین بخش سؤالات معمول درمورد دستگاه مطرح شده است. اگرشما پاسخ پرسش خود را پیدا ننمودید، با مرکزحمایت ازمصرف کننده درکشورخود تماس بگیرید.

حداکثر مقادیر و زمان پخت

خرد کردن مواد خشک

مواد	حداکثر مقدار	زمان
پیاز، بریده شده	۱۰۰ گرم	۳-۴ پالس
جعفری	۶۰ گرم	۱۰ پالس
گوشت کم چربی (کیفیت بالا)، بریده شده به قطعات ۲ تا ۳ سانتی متری	۴۰۰ گرم	۱۰ ثانیه
انواع آجیل/بادام	۳۰۰ گرم	۳۰ ثانیه

هم زدن مواد خیس

مواد	حداکثر مقدار	زمان
گوجه فرنگی، برش زده شده به 4 قسمت	۶۰۰ گرم	۳۰ ثانیه
میلک شیک	۸۰۰ میلی لیتر	۳۰ ثانیه
غذای بچه	۶۰۰ گرم + مایع	۴۵ ثانیه
پستو	۳۰۰ گرم	۳۰-۶۰ ثانیه
نرم نوش	۵۰۰ گرم	۳۰ ثانیه
سوپ سبزیجات داغ	۱۰۰۰ میلی لیتر	۴۰ ثانیه

۴ در را روی کاسه قرار دهید (شکل ۵).

۵ دو شاخه واحد موتور را به پریز بزنید و در را روی آن قرار دهید (شکل ۶).
مطمئن شوید که علامتهای جازدن روی در و روی واحد موتور درست مقابل یکدیگر قرار گرفته اند.

۶ واحد موتور را فشار دهید تا عمل خرد کردن آغاز شود.
دستگاه تا زمانی که واحد موتور را به پایین فشار دهید کار خواهد کرد.
- هنگام خرد کردن مواد نرم (مانند پیاز، جعفری یا گوشت کم چربی)، توصیه می شود که واحد موتور را برای چند بار و هر بار آن را برای مدت کوتاه فشار دهید (حالت پالس). برای ۱ پالس، واحد موتور را به مدت ۱ ثانیه فشار دهید و سپس آن را به مدت ۱ ثانیه رها کنید.

۷ هنگامی که خرد کردن به پایان رسید، صبر کنید تا واحد تیغه کاملا متوقف شود.

- کودکان باید تحت مراقبت قرار داشته باشند تا مطمئن شوید که با دستگاه بازی نمی کنند. اجازه ندهید کودکان بدون نظارت از دستگاه استفاده کنند.
- اجازه ندهید کودکان بدون نظارت از خردکن استفاده کنند.

احتیاط

- از مقادیر و زمانهای آماده سازی تعیین شده در جدول فراتر نروید.
- قبل از آماده کردن، مواد غذایی بزرگ را به قطعات حدود ۲ سانتی متر خرد کنید.
- هرگز پارچ هم زن یا کاسه خرد کن را از موادی که داغتر از ۸۰ درجه سانتی گراد یا ۱۷۵ درجه فارنهایت باشد پر نکنید.
- اگر مواد به جدار کاسه یا پیاله خردکن چسبیدند، واحد موتور را جدا کنید، در را باز کنید و آنان را با افزودن مایع یا با استفاده از یک کاردک جدا نمایید.
- هرگز از لوازم و قطعات سایر تولید کنندگان که بطور خاص از طرف Philips توصیه نشده اند استفاده نکنید. چنانچه از این لوازم یا قطعات استفاده کنید، ضمانت شما باطل می شود.
- این دستگاه فقط برای استفاده خانگی طراحی شده است.

میدانهای الکترو مغناطیسی (EMF)

این دستگاه Philips از کلیه استانداردهای میدان الکترو مغناطیسی (EMF) پیروی می کند. درصورت استفاده صحیح و بهره گیری از دستورالعمل های موجود در این دفترچه راهنما، طبق شواهد علمی موجود کنونی، استفاده ایمن از این دستگاه امکان پذیر می باشد.

قبل از اولین استفاده

- قطعاتی که در تماس با مواد غذایی قرار می گیرند را قبل از اولین استفاده بطور کامل تمیز کنید (به فصل "تمیز کردن" مراجعه کنید).

استفاده از دستگاه

۱ تیغه بالا را روی تیغه پایین قرار دهید (۱) و آن را درجهت مخالف حرکت عقربه های ساعت بگردانید تا در جای خود قفل شود (۲) (شکل ۲).

۲ واحد تیغه که سوار شده است را روی پینی که در مرکز کاسه قرار دارد قرار دهید (شکل ۳).

۳ مواد را در کاسه بریزید. (شکل ۴).

جهت مقادیر و زمانهای آماده سازی توصیه شده به جدول زیر مراجعه کنید.
در صورت استفاده از مقادیر و زمانهای فرآوری توصیه شده در جدول، بهترین نتیجه را کسب خواهید نمود.

مقدمة

بخاطراین خرید به شما تبریک می گوییم و به Philips خوش آمدید! برای استفاده کامل از پشتیبانی ارائه شده Philips، محصول خود را درwww.philips.com/welcome ثبت کنید.

شرح کلی (شکل ۱)

1 واحد موتور
2 پیکانهای تنظیم کردن محل
3 در
4 حلقه آب بندی
5 تیغه بالا
6 تیغه پایین
7 کاسه
8 حلقه ضد لیزخوردن

مهم

این راهنمای کاربررا قبل ازاستفاده ازدستگاه با دقت بخوانید و آنها را درمحلی برای مراجعات آینده نگهداری کنید.

خطر

- هرگزمحفظه دستگاه را درآب یا هرگونه مایع دیگرفرو نبرید، یا آن را زیرشیرآب نشوئید. فقط ازیک تکه پارچه نمداربرای تمیزکردن واحد موتوراستفاده کنید.

هشدار

- هنگام کاربا تیغه ها دقت بعمل آورید. خصوصا هنگام درآوردن آنان ازکاسه، هنگامی که کاسه را خالی می کنید یا هنگامی که آنان را تمیزمی کنید، بیشتردقت کنید. لبه های برش بسیارتیزمی باشند!
- قبل ازاتصال دستگاه به برق دقت کنید که ولتاژمشخص شده روی دستگاه با برق محل هماهنگی داشته باشد.
- چنانچه سیم برق، دو شاخه یا سایرقطعات دستگاه صدمه دیده اند ازدستگاه استفاده نکنید.
- اگرسیم برق صدمه دیده باشد، باید آن را شرکت Philips یا مرکزخدمات مجازتوسط شرکت Philips یا افرادی تایید شده دیگربرای اجتناب ازایجاد خطر، تعویض نمایند.
- این دستگاه برای استفاده اشخاصی که دارای وضعیت ضعیف جسمانی (شامل کودکان)، حساسیت و یا عقب ماندگی ذهنی و یا عدم داشتن تجربه و درک صحیح ازآن هستند نمی باشد، مگراینکه اینگونه اشخاص تحت آموزش و یا سرپرستی توسط افرادی که مسئولیت حفاظت ازآنها را دارند دررابطه با این دستگاه قرارداشته باشند.

- ١٥٠ مل عصير أناناس

١ قطعي الموز إلى شرائح بحجم ٢ سم وضعيها في الفريزر لمدة يوم واحد مع الفراولة. يجب استخدام ثمار الموز والفراولة بعد إخراجها من الفريزر مباشرة.

٢ قشري ثمار الكيوي وقطعيها.

٣ ضعي كل المكونات في الإناء واخلطي لمدة ٣٠ ثانية تقريبا حتى يصبح الخليط سلس.
قدميها على الفور.

البيستو

- ٥٠ جرام جبن بارميزان
- ١٠ جرام ثوم
- ٥٠ جرام ريحان
- ٥٠ جرام جوز صنوبري
- ١٠٠ مللي زيت زيتون
- ملح

١ قطعي الجبن إلى قطع صغيرة (١ سم) وابشري الثوم.

٢ اغسلي أوراق الريحان وهزيها حتى تجف.

٣ ضعي كل المكونات في الإناء واخلطيها حتى تحصلين على خليط متجانس.
يمكنك تخزين البيستو في الثلاجة لمدة أسبوع واحد.

شوربة خضار ساخنة

- ٥٠٠ جم خضروات (جزر وكورجيت وبصل وبطاطس)
- ١ فص ثوم
- ١ مكعب شوربة
- ٤٠٠ مللي ماء
- ١٠٠ مللي كريمة
- ملح
- أعشاب لإعطاء نكهة (بقدونس، سعتر، لافيدج)

١ اغسلي الكورجيت وقشري الجزر والبصل والبطاطس والثوم.

٢ قطعي كل المكونات وقومي بطهيها مع مكعب الشوربة والماء والأعشاب لمدة ١٥ دقيقة تقريبًا.
اتركي الخضروات المطبوخة لتبرد قليلا.

٣ اضيفي الكريمة واخلطي لمدة ٤٠ ثانية تقريبًا حتى تحصلين على قوام سلس.

السؤال	الإجابة
هل يمكنني صب السوائل المغلية في الوعاء؟	كلا، اتركي السوائل الساخنة حتى تنخفض درجة حرارتها إلى ٨٠ درجة مئوية/ ١٧٥ فهرنهايت.
لماذا تنبعث من الموتور رائحة كريهة أثناء عملية التحضير؟	من الطبيعي جدًا أن تنبعث من الجهاز رائحة كريهة أو ينبعث منه بعض الدخان في المرات الأولى من الاستخدام. ستختفي هذه الظاهرة بعد استخدامك للجهاز لعدة مرات. قد تنبعث من الجهاز رائحة كريه أيضًا أو ينبعث منه بعض الدخان عند استخدامه لفترة طويلة. في هذه الحالة، عليك أن توقف عمل الجهاز وتتركه لمدة ٦٠ دقيقة حتى يبرد.
توقف الجهاز عن العمل بسبب إعاقة وحدة الشفرات. ماذا ينبغي علي أن أفعل؟	فكي وحدة الموتور والغطاء من الجهاز. استخدمي ملعقة لإزالة المكونات التي تعيق وحدة الشفرات. قد تحتاجين أيضًا لتحضير مقدار أقل من المكونات.
لا تعمل المفرمة عند الضغط على وحدة الموتور. ماذا ينبغي علي أن أفعل؟	تأكدي من تركيب وحدة الموتور بشكل صحيح على الغطاء. يجب أن تكون أسهم التركيب الموجودة على الغطاء ووحدة الموتور مواجهة تمامًا لبعضها البعض.
هل يمكنني استخدام الجهاز على الشفرة السفلى فقط؟	نعم، يمكنك استخدام الجهاز على الشفرة السفلى فقط في تحضير المقادير الصغيرة حتى ١٠٠ جم/مللي.

الوصفات

شيك الموز

- ٢٥٠ جم موز
- ٥٠٠ مللي حليب
- ٥ مكعب ثلج
- سكر أو سكر الفانيليا لإعطاء نكهة

١ ضعي كل المكونات في الإناء واخلطي لمدة ٣٠ ثانية تقريبا حتى يصبح الخليط سلس وكريمي.

قدميها على الفور.

شراب الكيوي والفراولة

- ٢٠٠ جم كيوي
- ١٠٠ جم موز مجمد
- ١٠٠ جرام فراولة مثلجة

التنظيف

لا تستخدمي أدوات الفرك أو مواد التنظيف الكاشطة أو أي سوائل مثل البنزين أو الأسيتون في تنظيف الجهاز.

لا تغمري وحدة الموتور أبدًا في الماء ولا تنظفها في غسالة الأطباق.

١ افصلي التيار الكهربائي عن الجهاز وقومي بفك ملحقاته.

لتنظيف إضافي شامل، يمكنك أيضًا فك حلقة منع التسرب وحلقة منع الانزلاق.

٢ لإزالة الشفرة العليا من الشفرة السفلى، اديريها في اتجاه دوران عقارب الساعة وانزعيها لأعلى.

٣ نظفي الوعاء والغطاء والشفرات ومانع التسرب الحلقي وحلقة منع الانزلاق في غسالة الأطباق أو في الماء الفاتر مع استخدام بعضًا من سائل التنظيف.

٤ نظفي وحدة الموتور باستخدام قطعة قماش مبللة.

البيئة

- لا تتخلصي من الجهاز مع المخلفات المنزلية العادية عند نهاية فترة استخدامه، لكن قومي بتسليمه إلى نقطة تجميع رسمية لإعادة تدويره. تساعدين من خلال القيام بهذا الإجراء في الحفاظ على البيئة (شكل ٧).

الضمان والصيانة

إذا كنت في حاجة إلى الخدمة أو المعلومات أو إذا واجهتك أي مشكلة، يرجى زيارة موقع الويب الخاص بشركة Philips على **www.philips.com/support** أو الاتصال بمركز رعاية عملاء Philips في بلدك. يمكنك الحصول على رقم الهاتف الخاص به من كتيب الضمان العالمي. في حال عدم وجود مركز خدمة عملاء في بلدك، توجهي إلى موزع Philips المحلي الخاص بك.

الأسئلة المتكررة دائمًا

يضم هذا الفصل الأسئلة المتكررة دائمًا بشأن هذا الجهاز. وإذا لم تجدي الإجابة على سؤالك في هذه القائمة، اتصلي بمركز رعاية المستهلك في بلدك.

السؤال	الإجابة
هل يمكنني تنظيف جميع الأجزاء من خلال غسلها في غسالة الأطباق؟	نعم، ولكن باستثناء وحدة الموتور.

المكونات	الكمية القصوى	الوقت
لحم بقري طري (عالي الجودة)، مقطع إلى مكعبات بحجم ٢ إلى ٣ سم	٤٠٠ جم	١٠ ثواني
حبات الجوز/ اللوز	٣٠٠ جم	٣٠ ثانية

خلط المكونات الرطبة

المكونات	الكمية القصوى	الوقت
طماطم، مقطعة إلى ٤ قطع	٦٠٠ جم	٣٠ ثانية
ميلك شيك	٨٠٠ مللي	٣٠ ثانية
طعام الأطفال	٦٠٠ جم + سائل	٤٥ ثانية
البيستو	٣٠٠ جم	٣٠-٦٠ ثانية
مشروب عصير	٥٠٠ جم	٣٠ ثانية
شوربة خضار ساخنة	١٠٠٠ مللي	٤٠ ثانية

٤ ركبي الغطاء في مكانه على الوعاء (شكل ٥).

٥ وصلي وحدة الموتور بالتيار الكهربائي وركبيها على الغطاء (شكل ٦).

تأكدي من أن أسهم التركيب الموجودة على الغطاء وعلى وحدة الموتور مواجهة تمامًا لبعضها البعض.

٦ اضغطي على وحدة الموتور إلى أسفل لتبدأ عملية الفرم.

يظل الجهاز يعمل طالما تستمرين في الضغط على وحدة الموتور لأسفل.

- عند فرم المكونات اللينة (مثل البصل أو البقدونس أو اللحم البقري الطري)، ننصحك بالضغط على وحدة الموتور لعدة مرات قصيرة منفصلة ("النبض"). ولعمل نبضة واحدة، اضغطي على وحدة الموتور لمدة ثانية واحدة ثم حرريها لمدة ثانية.

٧ عند انتهاء عملية الفرم، انتظري حتى تتوقف الشفرات تماما.

٨ قومي بإزالة وحدة الموتور والغطاء ووحدة الشفرات قبل تفريغ الإناء.

تنبيه

- لا تتعدى المقادير وأوقات التحضير الموضحة بالجدول.
- قطعي المكونات الكبيرة إلى قطع صغيرة حجمها حوالي ٢ سم قبل تحضيرها.
- لا تملئي الإناء أو وعاء المفرمة بمكونات تزيد درجة حرارتها عن ٨٠ درجة مئوية/١٧٥ درجة فهرنهايت.
- في حال التصاق المكونات بجوانب الوعاء أو وعاء المفرمة، قومي بإزالة وحدة الموتور وافتحي الغطاء وازيليها باستخدام ملعقة أو بإضافة بعض السائل.
- لا تقدمي أبدًا على استخدام أي ملحقات أو أجزاء من ماركات مختلفة غير التي توصي بها شركة Philips. فإذا استخدمت مثل هذه الملحقات أو الأجزاء سيصبح ضمانك لاغيًا.
- هذا الجهاز مخصص للاستعمال المنزلي فقط.

الحقول الكهرومغناطيسية (EMF)

هذا الجهاز من Philips متوافق مع كافة المعايير المتعلقة بالحقول الكهرومغناطيسية (EMF). يعد استخدام هذا الجهاز آمنًا إذا استخدم بشكل صحيح حسب التعليمات الواردة في دليل المستخدم هذا، وذلك حسب الدلائل العلمية المتوفرة اليوم.

قبل الاستخدام لأول مرة

- نظفي الأجزاء التي تلامس الطعام تمامًا قبل استخدامك الجهاز لأول مرة (انظري فصل "التنظيف").

استخدام الجهاز

١ ضعي الشفرة العليا على الشفرة السفلى (١) واديريها في عكس اتجاه دوران عقارب الساعة حتى تثبت في مكانها (٢) (شكل ٢).

٢ ركبي وحدة الشفرات المجمعة على المسمار الموجود بوسط الوعاء (شكل ٣).

٣ ضعي المكونات في الإناء (شكل ٤).

اطلعي على الجدول الموضح أدناه للتعرف على المقادير وأوقات التحضير الموصى بها.
تحصلين على أفضل النتائج إذا التزمت بالمقادير وأوقات التحضير الموضحة بالجدول.

الحد الأقصى من المقادير وأوقات التشغيل

فرم المكونات الجافة

المكونات	الكمية القصوى	الوقت
بصل، مقطع إلى مكعبات	١٠٠ جم	٣ إلى ٤ نبضات
بقدونس	٦٠ جم	١٠ نبضات

مقدمة

مبروك على شرائك الجهاز ومرحبًا بك في عالم Philips! للاستفادة الكاملة من الدعم الذي تقدمه Philips، سجلي منتجك على www.philips.com/welcome.

الوصف العام (شكل ١)

1 وحدة الموتور
2 أسهم تحديد الوضع
3 الغطاء
4 مانع التسرب الحلقي
5 الشفرة العليا
6 الشفرة السفلى
7 الإناء
8 حلقة منع الانزلاق

هام

يرجى قراءة دليل المستخدم هذا بعناية قبل استخدام الجهاز والاحتفاظ به للرجوع إليه في المستقبل.

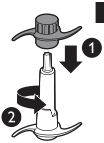
خطر

- يجب ألا تغمري وحدة الموتور أبدًا في الماء أو أي سائل آخر أو تشطفيها تحت ماء الصنبور الجاري. فقط استخدمي قطعة قماش مبللة لتنظيف وحدة الموتور.

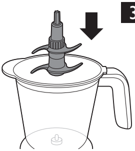
تحذير

- انتبهي تمامًا عند التعامل مع الشفرات. توخي الحذر بشكل خاص عند فك هذه الأجزاء من الإناء وعند تفريغ الإناء وعند تنظيفهما. حيث أن الشفرات الموجودة بها حادة للغاية.
- تأكدي من موائمة مستوى الفولتية الموضح على الجهاز لفولتية مغذيات الكهرباء المحلية قبل توصيل الجهاز بالكهرباء.
- لا تستخدمي الجهاز في حالة تلف سلك التيار الكهربائي أو القابس أو أي أجزاء أخرى.
- في حال تلف سلك التيار الكهربائي، يجب استبداله دومًا عن طريق Philips أو من أي مركز صيانة معتمد منها أو بواسطة أشخاص على نفس الدرجة من التأهيل لتفادي وقوع الخطر.
- هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام عن طريق أشخاص يعانون من نقص في القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية (بما في ذلك الأطفال)، أو من تنقصهم الخبرة والمعرفة، ما لم تتوافر لهم المراقبة أو تعليمات استعمال الجهاز عن طريق أحد الأشخاص يكون مسئولاً عن سلامتهم.
- يجب مراقبة الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
- لا تسمحي للأطفال باستخدام المفرمة بدون مراقبة.

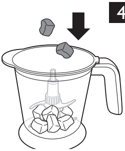
2



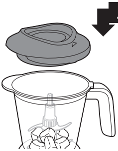
3



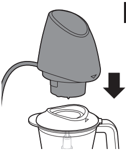
4



5

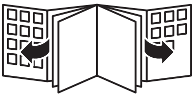


6



7





PHILIPS

www.philips.com

100% recycled paper
100% papier recyclé

4203.064.5864.1